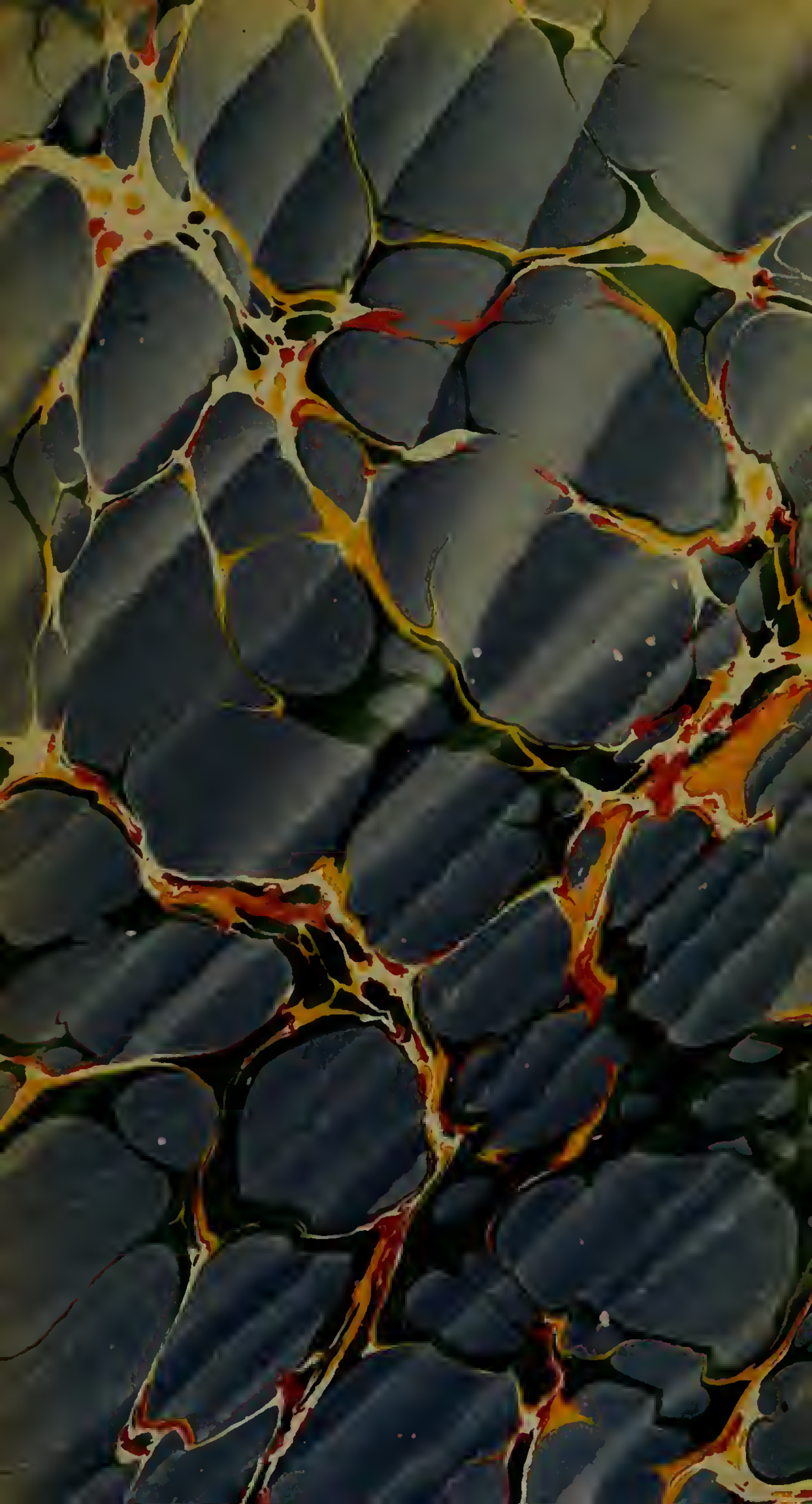




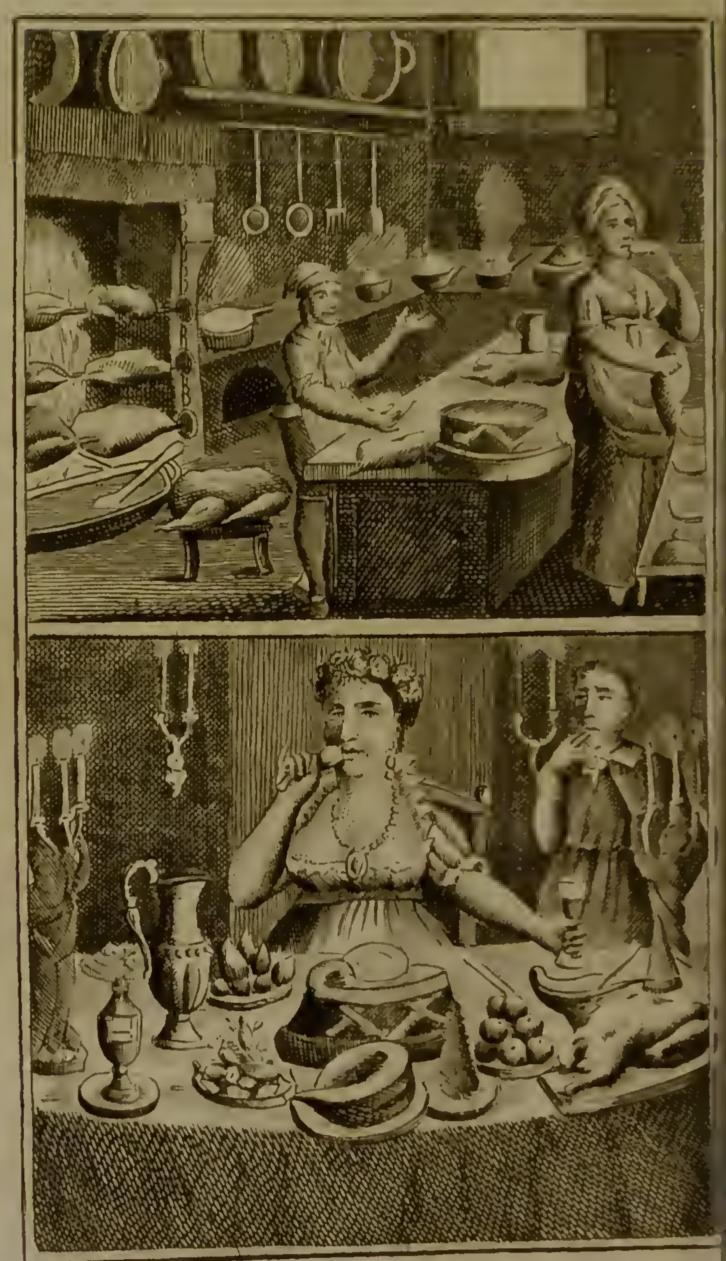
2/

C. Shelley
Boulogne July 22d.
1827

11/

10/6

LE PARFAIT CUISINIER.



Le Rôti sans pareil
ou le délice des Gastronomes

COUSIN D'AVALLON (C. Y.)

LE PARFAIT CUISINIER

ou

LE BREVIAIRE DES GOURMANDS,

Contenant les recettes les plus nouvelles dans l'art de la cuisine, et de nouveaux procédés propres à porter cet art à sa dernière perfection.

QUATRIÈME ÉDITION,

Beaucoup plus Complette que toutes les précédentes, augmentée du Cuisinier étranger

ET DU PATISSIER ROYAL.

Orné de Figures et Planches, propres à guider les Novices dans l'art de préparer les Services

Par

A. T. RAIMBAULT,

Homme de Bouche;

Revu, avec le plus grand soin,

Par M.r Borel cidevant Chef de Cuisine de S.E. l'Ambassadeur de Portugal.

A PARIS Chez HAUT CŒUR et GAYET J.ne Libraires,

Rue Dauphine N.o 20.

1822

LE
PARFAIT CUISINIER,
OU
LE BRÉVIAIRE DES GOURMANDS.

CHAPITRE PREMIER.

Des Potages.

Le bouillon, qui est la base de presque tous les Potages, ne doit s'obtenir qu'avec la viande la plus fraîche. Les morceaux qu'on doit préférer, pour se procurer d'excellente soupe, sont la Tranche, la Culotte, les Charbonnées, le milieu du Trumeau, le bas de l'Aloyau et le Gîte à la noix. La pointe de la Culotte et l'Aloyau sont les pièces les plus propres à servir sur table.

On mange rarement de bonnes soupes dans les grandes cuisines, parce que l'on puise à chaque instant dans la marmite pour mouiller les ragoûts, et qu'on la

remplit ensuite avec de l'eau. Dans les petits ménages, au contraire, le pot au feu est l'objet principal, celui auquel on rapporte tous ses soins. Un bon potage est le dîner du pauvre, et c'est une jouissance qui lui est souvent enviée par l'homme le plus opulent.

Les potages farineux ont repris, depuis quelque temps, faveur; leur simplicité est redevenue à la mode, et on les préfère aujourd'hui à ces Juliennes savantes, qui exigent de grands frais, un talent consommé, et dont la confection ne saurait supporter la médiocrité.

Ces potages ont cela de commode, qu'ils sont à la portée de tous les artistes, et que la plus humble cuisinière peut, dans cette sorte de composition, s'approcher des plus illustres restaurateurs. Ils sont, de plus, prompts à préparer. Leur salubrité est reconnue, et on les permet sans danger, même aux convalescens.

POTAGES.

Potage au Naturel.

METTEZ dans la soupière des croûtes bien préparées; versez-y assez de bouillon pour les faire tremper; puis, au moment de servir votre potage, reversez-y du bouillon assez abondamment, pour que votre pain baigne à l'aise. On peut ajouter, si l'on veut, des légumes dessus. Il faut éviter, sur-tout, de faire bouillir le bouillon avec le pain, parce que cela ôte la qualité du bouillon.

Potage aux Choux.

Faites blanchir la moitié d'un chou avec un morceau de petit lard. Ficelez le tout, et faites-le cuire à part, dans une petite marmite avec du bouillon; quand le chou et le petit lard seront cuits, vous ferez mitonner le potage avec ce même bouillon et des croûtes de pain; vous égoutterez les choux dans une passoire; vous les étendrez sur un torchon blanc, et les roulerez, en les pressant assez pour qu'ils se soutiennent; vous les couperez en tranches et les mettrez sur le potage. Il faut avoir attention de saler très-peu le bouillon, à cause du petit lard.

Potage aux Carottes nouvelles.

Prenez des carottes rouges, que vous couperez en petits bâtons; après les avoir fait blanchir, vous

les mettrez dans du bouillon, et les ferez bouillir jusqu'à ce qu'elles soient cuites; au moment de les servir, versez-les dans votre soupière, où vous avez mis tremper votre pain, comme au potage au naturel.

Potage aux Concombres.

Après les avoir coupés proprement, faites-les blanchir pendant dix minutes; laissez-les refroidir et égoutter; mettez des bardes de lard dans le fond de la casserole; placez ensuite vos concombres et les recouvrez de lard; vous aurez grand soin d'y ajouter des carottes, des oignons, du gros poivre, et deux ou trois clous de girofle; après une demi-heure de cuisson, vous préparerez votre potage comme celui au pain, et vous mettrez les concombres dessus.

Potage aux Herbes, maigre.

Vous épluchez une poignée d'oseille, de cerfeuil et une laitue; vous lavez et égouttez le tout dans une passoire; vous l'émincez bien fin et le passez au beurre; vous faites ensuite cuire un litre d'haricots blancs dans de l'eau, et avec ce bouillon vous mouillez vos herbes; vous faites une purée de la moitié de ces haricots que vous joignez dans votre potage; lorsqu'il a bouilli pendant quelques minutes, vous le retirez du feu, vous le liez avec quatre jaunes d'œufs et un quarteron de beurre frais; vous l'assaisonnez d'un bon goût, et le versez sur le pain émincé.

Panade.

Prenez la mie d'un pain tendre de deux livres, que vous mettrez dans une casserole avec une pinte

d'eau, sel, poivre et un quarteron de beurre frais; vous la mettrez sur un fourneau un peu ardent, et la remuerez avec une cuillère de bois, afin qu'elle ne s'attache pas au fond. Lorsqu'elle sera réduite comme une sauce, vous la retirerez du feu et la lierez avec quatre jaunes d'œufs. On peut faire aussi une panade avec de la mie de pain rassis.

Potage au Lait.

Prenez une pinte de lait, et faites-y infuser pendant une demi-heure quelques feuilles de laurier-amande; vous le passez au tamis et l'assaisonnez d'un bon quarteron de sucre et une pincée de sel; vous le faites bouillir et le retirez du feu pour le lier avec six jaunes d'œufs; vous le versez ensuite sur quelques tranches de pain coupées bien minces et glacées à la pèle rouge.

Potage à la Citrouille.

Prenez un quartier d'une moyenne citrouille, ôtez-en la peau et tout ce qui tient après les pepins; coupez-la par petits morceaux, mettez-la dans une marmite avec de l'eau, et faites cuire jusqu'à ce qu'elle soit réduite en marmelade; vous l'égouttez dans une passoire et la passez à l'étamine, en la délayant avec deux pintes de lait. Vous faites jeter un petit bouillon et y joignez un quarteron de sucre et peu de sel; vous la retirez du feu pour la lier avec six jaunes d'œufs et un quarteron de beurre frais; vous la versez ensuite sur du pain émincé et glacé au four de campagne ou à la pèle rouge. Les personnes qui la préféreront sans sucre, garderont l'eau dans la-

quelle aurait cuit la citrouille, et s'en serviront en place de lait. On l'assaisonnerait pour lors avec du sel, du poivre, du beurre frais et une liaison comme ci-dessus.

Potage aux Oignons blancs.

Vous servant des mêmes procédés que pour le potage au naturel, vous prenez plus ou moins de petits oignons que vous éplucherez sans les écorcher; après les avoir fait blanchir, vous les mettrez dans du bouillon avec un petit morceau de sucre; faites en sorte d'avoir assez de bouillon pour faire baigner entièrement votre pain dans votre soupière.

Potage aux Navets.

Préparez vos navets comme vous avez fait ci-dessus vos carottes; sautez-les dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient un peu revenus, après quoi faites-les égoutter, et disposez votre potage comme celui aux carottes.

Potage à la purée de Pois secs et verts.

Mettez dans une marmite vos pois, après avoir eu soin de les bien laver; vous les mouillerez avec du bouillon, à défaut de bouillon, avec de l'eau; si c'est de l'eau, vous ajouterez à vos pois trois carottes, trois oignons piqués de clous de girofle, deux pieds de céleri, un quarteron de beurre et du sel; faites cuire le tout ensemble; vos pois cuits, ôtez les légumes, et passez les pois dans une étamine; faites en sorte que votre purée soit épaisse quand vous l'emploierez, afin que vous puissiez l'amalgamer avec votre potage et le rendre

liquide à votre gré. Si ce sont des pois nouveaux, vous les passerez avec un morceau de beurre; vous mettrez dans vos pois une poignée de feuilles de persil, des queues de ciboule, un peu de sel, et vous sauterez le tout sur le feu; vos pois, persil et ciboule un peu revenus, couvrez votre casserole, et laissez-les suer pendant une demi-heure environ; en les remuant de temps en temps; quand vos pois fléchissent sous le doigt, vous les pilez dans un mortier et passez votre purée dans une étamine. Au moment de servir, vous incorporez votre purée de pois dans un potage de pâte d'Italie, fait au naturel, ou dans du riz.

Potage à la Semoule.

Mettez dans une casserole du bon bouillon, que vous aurez eu soin de passer auparavant au tamis, pour le dégager de ses parties hétérogènes et trop grasses; quand il bouillira, vous verserez votre semoule dedans, et vous le tournerez avec une cuillère, afin d'empêcher la semoule de s'agglomérer en grumeaux; vous la retirez du feu après une demi-heure, si elle se trouve assez cuite; dégraissez sur-tout votre potage, et employez les procédés en usage pour lui donner une belle couleur.

Soupe à l'Oignon.

Après avoir épluché vos oignons, coupez-les en deux, en les débarrassant de la tête et de la queue, pour éviter l'âcreté. Avant de mettre vos oignons coupés en lames dans votre casserole, vous y faites fondre un morceau de beurre plus ou moins gros, suivant la quantité de votre soupe; faites frire votre oignon jusqu'à ce qu'il soit blond, ensuite

vous mettrez de l'eau assez pour votre potage, dans lequel vous jetterez du sel et du poivre fin, après quoi vous le laisserez bouillir environ un quart d'heure. Versez votre bouillon sur le pain, et servez.

Potage à la purée de Lentilles.

Prenez un litron de lentilles à la reine, faites-les cuire avec du bouillon, une demi-livre de petit lard, deux carottes, et quatre ou cinq oignons émincés et roussis avec du beurre; quand elles seront cuites, vous les passerez dans une étamine à l'aide de bon bouillon, et vous en composerez une purée claire. Vous la ferez ensuite migeoter dans une petite marmite ou casserole, avec du feu dessus. Au moment de servir, vous la dégraissez et la versez sur des croûtes de mie de pain passées au beurre. Gros comme une noix de sucre, ne peut que rendre ce potage plus agréable à manger.

Potage à la Condé.

Il se fait de même que celui aux lentilles à la reine. Dans ces deux potages, vous pouvez, si vous le jugez à propos, y mettre des pâtes d'Italie et du riz; quant à ce dernier, vous pouvez le mettre dans votre purée en la clarifiant, et les pâtes d'Italie réussissent mieux en les faisant cuire à part; dans la purée, elles sont sujettes à s'attacher et à former des parties grumeleuses.

Potage au Vermicelle.

Tâchez de vous procurer de bon vermicelle d'Italie. Vous aurez du bouillon, que vous passerez au tamis de soie, en proportion de votre potage;

faites-le bouillir ; lorsqu'il bouillira, vous y mettrez votre vermicelle, de manière qu'il n'y soit pas en paquet : vous le retirerez du feu après qu'il aura bouilli un quart d'heure, afin qu'il ne soit pas trop crevé, et que votre potage soit bien net ; prenez garde sur-tout qu'il ne soit épais. Une livre suffit pour quinze personnes.

Vermicelle au lait.

Mettez le vermicelle dans votre lait bouillant, et remuez-le assez vivement pour qu'il ne se mette pas en pâte ; que votre potage soit d'un bon sel ou d'un bon sucre. Une demi-heure est suffisante pour faire crever votre vermicelle.

Potage aux Lazagnes (1).

Mettez de bon bouillon dans une casserole, et quand il bouillira, vous y mettrez une demi-livre de lazagnes, plus ou moins, suivant la grandeur de votre potage, que vous ferez bouillir pendant trois quarts d'heure, ou un peu plus, jusqu'à ce que vos lazagnes soient assez crevées, mais ne le soient pas trop, car votre potage se tournerait en pâte. Servez à côté du potage du fromage de Parmesan râpé et passé dans une passoire. On peut en mettre dans le potage à volonté.

Potage au Riz.

Prenez une demi-livre de riz de la Caroline, bien épluché ; ayez soin de le laver quatre ou cinq fois dans l'eau tiède, en le frottant bien, puis à l'eau froide ; vous le mouillerez ensuite à

---

(1) Pâte d'Italie, qui, après les macaronis et le vermicelle, s'allie le mieux avec le fromage.

grand bouillon, afin que votre riz ne se mette pas en bouillie; faites-le bouillir pendant deux heures à petit feu, pour qu'il acquière une belle couleur, mettez-y deux cuillerées de blond de veau, ou une cuillerée de jus.

Potage ou Chapon au Riz.

Prenez un chapon que vous viderez et flamberez légèrement; après l'avoir bridé avec une grosse aiguille, et lui avoir assujetti les cuisses et les pattes, vous le mettez dans une casserole remplie de bouillon; après l'avoir écumé, vous y mettez une demi-livre de riz, lavé à cinq ou six eaux; faites bouillir le tout à petit feu pendant deux heures; débridez ensuite votre volaille, mettez-la dans la soupière, et versez votre riz par-dessus. Tâchez que votre potage soit d'un bon sel; ajoutez-y un peu de gros poivre, si vous l'aimez.

Potage aux Grenouilles.

Après avoir dégorgé les cuisses et les reins de vos grenouilles, vous les mettez dans une casserole avec du beurre, du sel, du poivre et de la muscade; vous sauterez vos grenouilles sur un bon feu, pendant dix minutes, après lesquelles vous les mettez sur un feu moins ardent, pendant une demi-heure environ, afin qu'elles achèvent de cuire; égouttez-les ensuite, pour les mettre dans un mortier, avec de la mie de pain tendre, qui aura été trempée dans du bouillon ou du lait; vous pilerez le tout ensemble pendant un quart d'heure; vos grenouilles bien en pâte, vous les mettrez dans une casserole, en les délayant avec le jus qu'elles

ont rendu ; passez le tout dans une étamine, et mettez-les sur un feu doux, en faisant en sorte qu'elles ne bouillent pas. Préparez vos croûtes comme pour le potage au pain, et versez-y un peu de bouillon un quart d'heure avant de servir. Au moment de servir votre potage, versez votre purée de grenouilles sur votre pain.

Bisque.

Vous aurez quarante ou cinquante écrevisses que vous laverez; vous les mettrez dans une casserole, avec du sel, du gros poivre, de la muscade râpée et un quarteron de beurre; placez-les sur un feu pas trop ardent; vous les sauterez ou les remuerez pendant un quart d'heure. Vos écrevisses cuites, laissez-les égoutter, et retirez-en les chairs, que vous pilerez. Vous aurez soin de faire crever du riz dans du bouillon; vous l'égoutterez et le mettrez dans le mortier avec vos chairs d'écrevisses; le tout bien pilé, mettez-le dans une casserole, et le délayez avec un peu de bouillon passé à l'étamine; votre purée confectionnée, délayez-la avec du bouillon, afin qu'elle ne soit ni trop épaisse, ni trop claire; pilez ensuite les coquilles d'écrevisses, mettez-y du beurre, et passez cette purée dans une étamine: elle aura alors une couleur rouge. Vous la mettrez dans une casserole sur un feu doux; tenez vos purées chaudes, et qu'elles ne bouillent point; mettez vos croûtes dans votre soupière; ensuite, à l'instant de servir, versez votre purée sur le pain, et quant à celle des coquilles, vous la délayez dans votre potage. Si vous voulez le faire au maigre, vous vous servirez d'eau au lieu de bouillon.

Potage à la d'Artois.

Faites frire des croûtons dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient blonds ; faites une purée avec des pois nouveaux ; vous la mouillerez ensuite avec du bouillon, jusqu'à ce qu'elle soit assez claire pour votre potage ; vous y ferez fondre un morceau de beurre au moment de la servir, et gros comme une noix de sucre ; vous la verserez en même temps sur vos croûtons ; ayez soin sur-tout que votre purée soit d'un bon sel.

Potage à la Financière.

On prend un bon morceau de tranche, un jarret de veau, une vieille poule et deux perdrix ; on met le tout dans une marmite, que l'on écume bien, on l'assaisonne de sept ou huit carottes, autant de navets et de pieds de céleri. Observez qu'il faut mettre votre marmite au feu de bon matin, et la faire aller très-doucement, afin que votre bouillon se fasse plus aisément et soit meilleur.

Prenez ensuite un morceau de rouelle de veau, d'environ deux livres ; faites-le suer dans une casserole et mouillez-le avec votre bouillon. Lorsqu'il sera bien dégraissé et cuit, mettez ce blond de veau dans votre marmite environ une heure avant de servir.

Le bouillon étant assez fait, et de bon goût, vous prenez du pain à potage, bien chapelé, vous en levez les croûtes et les mettez dans une casserole ; vous les mouillez avec votre bouillon bien dégraissé, et les faites mitonner. Lorsqu'elles le sont assez, vous les dressez dans votre soupière ;

et vous la garnissez de toutes les sortes de légumes qui sont dans votre empotage.

Potage à la Reine.

Prenez du blanc de plusieurs poulets cuits à la broche, ou la chair de deux seulement; vous les laissez refroidir et les pilez dans un mortier avec quelques amandes douces, six jaunes d'œufs durs, et gros comme deux œufs de mie de pain trempée dans du lait; vous passez le tout à l'étamine, à l'aide d'une cuillère de bois, et le relâchez avec du bon bouillon et une chopine de crême double; après l'avoir assaisonné de bon goût, vous le tiendrez chaud au bain marie; faites ensuite mitonner votre potage avec des croûtes bien chapelées, et peu de bouillon; quand vous serez prêt à servir, vous mettrez votre coulis bien chaud dans le potage, sans le faire bouillir, parce qu'il serait en danger de tourner.

Potage à la Grimod de la Reynière.

Dans une marmite de moyenne grandeur, mettez un chapon bien troussé, deux pigeons, un morceau de tranche de trois livres, le tout bien ficelé; après avoir rempli cette marmite de bon bouillon, vous la ferez écumer; garnissez-la ensuite de navets, carottes, oignons, céleri, poireaux et deux clous de girofle. Au moment de servir, mettez votre chapon et les deux pigeons dans un plat creux, avec des laitues entières à l'entour du plat, des petits oignons, des carottes coupées en gros dés et des navets de même, cuits à propos, et selon les recettes précédentes. Quand vos

légumes seront cuits, dressez-les sur votre chapon, de manière qu'ils puissent former buisson; passez le bouillon de votre marmite à travers un tamis de soie, et servez à côté de votre plat, un pot de bouillon bien chaud et d'un bon sel.

Potage à l'Impératrice.

Faites cuire quatre poulets à la broche; quand ils seront cuits, laissez-les refroidir; levez-en les chairs, que vous pilerez avec deux grandes cuillerées de riz qui n'aura cuit qu'un quart d'heure dans l'eau bouillante. Vos blancs de volaille et votre riz bien pilés ensemble, vous délayerez votre purée avec un excellent consommé, et vous la passerez à l'étamine; votre purée passée, mouillez-la avec du consommé, afin qu'elle ne soit ni trop épaisse ni trop claire; vous préparez vos croûtes, et un quart d'heure avant de servir, mouillez-les avec du consommé bouillant. Vous mettrez vos débris de volaille dans votre consommé, et les laisserez migeoter pendant deux heures sur un petit feu, après quoi vous passerez votre bouillon dans un tamis de soie; faites en sorte que votre bouillon n'ait pas trop de couleur; versez votre purée au moment de servir; que votre potage soit bien chaud et d'un bon sel.

Ce potage se fait aussi au riz, que l'on a soin de faire crever, comme de coutume, à court bouillon, afin qu'il puisse se mélanger avec la purée.

Julienne.

On emploie dans ce potage des carottes, des navets, des poireaux, des oignons, du céleri, de la laitue, de l'oseille et du cerfeuil; on coupe les

racines en filets de la grosseur d'une demi-ligne, sur huit ou dix lignes de longueur, les oignons en deux, puis en tranches. Passez ces racines au beurre pour les faire revenir; vous y mettrez ensuite les laitues, les herbes et le cerfeuil; que le tout soit bien revenu; il faut mouiller avec du bouillon, faire bouillir à petit feu pendant une heure au plus, jusqu'à ce que cela soit bien cuit; vous préparerez votre pain, et verserez dessus votre Julienne.

Brunoise.

Les légumes dont on se sert pour la confection de ce potage, sont les mêmes que ceux employés pour la Julienne, à la seule différence qu'il faut les couper en dé, concasser l'oseille et la laitue; passez de même les racines au beurre, ainsi que les poireaux et les herbes, le tout ensemble; mouillez avec du bouillon, et trempez toujours comme on en use pour le potage au pain.

Potage à la Jardinière.

Ayez un emporte-pièce de fer blanc, et faites des petits bâtons de navets et de carottes; joignez à cela deux laitues, de l'oseille et du cerfeuil émincés; vous faites revenir le tout dans du beurre, et le mouillez ensuite avec du bon bouillon; ajoutez-y une poignée de petits pois et des pointes d'asperges; et lorsque tous ces légumes sont cuits, vous les dégraissez et les versez sur des croûtes de pain.

Potage à la Camérani.

On se procure de véritables macaronis de Na-

ples et d'excellent fromage de Parmesan, d'excellent beurre de Gournay ou d'Isigny; environ deux douzaines de foies de poulets gras, d'une raisonnable grosseur; du céleri et toutes sortes de légumes potagers, tels que choux, carottes, panais, navets, poireaux, etc. Hachez bien menu les foies de poulets, le céleri et les légumes; faites cuire le tout ensemble dans une casserole, avec du beurre; pendant ce temps, on fait blanchir les macaronis; on les assaisonne de poivre et d'épices fines, et on les laisse bien égoutter. On prend ensuite la soupière qu'on doit mettre sur table, et qui doit pouvoir aller sur le feu; on dresse au fond un lit de macaronis, par-dessus un lit du hachis précité, enfin, un lit de fromage de Parmesan, râpé; on recommence ensuite dans le même ordre, et l'on élève le sassises de ce bâtiment jusques vers les bords de la soupière; on la met ensuite sur un feu doux, et on laisse mitonner le tout pendant un temps convenable.

Potage aux OEufs pochés.

Quand vos œufs seront pochés et prêts à être mis dans votre soupière, prenez du bon bouillon, que vous verserez dessus; un quart d'heure avant de servir, vous mettrez un peu de gros poivre dans votre bouillon. (*Voyez la manière de pocher les œufs.*)

Potage au lait d'Amandes.

Mettez une demi-livre d'amandes douces, dont sept à huit amères, sur le feu, avec de l'eau prête à bouillir; vous retirez vos amandes pour en ôter

la peau ; jetez-les à mesure dans de l'eau fraîche, ensuite vous les égouttez pour les bien piler dans un mortier, en les arrosant de temps en temps d'un peu d'eau, de crainte qu'elles ne tournent en huile. Vous mettez cette pâte dans une serviette, et la bourrez avec une cuillère de bois; vous la délayez avec une pinte de lait, et sur la fin, vous tordez votre serviette pour extraire tout le suc des amandes. Vous mettez ce lait dans une marmite, vous l'assaisonnez de sucre et d'une petite pincée de sel; après l'avoir fait chauffer au bain marie, vous le versez sur du pain émiété et glacé à la pèle rouge ou au four.

Garbure aux Laitues.

Prenez des laitues que vous ferez blanchir; faites en sorte qu'elles restent entières; après qu'elles seront refroidies, pressées et ficelées, et que vous aurez mis dans une casserole des tranches de veau et des bardes de lard, vous y placerez vos laitues, que vous recouvrirez de lard, avec deux ou trois carottes, plusieurs oignons et deux clous de girofle. Mouillez-les avec du bouillon, et faites-les bouillir plusieurs heures, jusqu'à ce qu'elles soient parvenues à une parfaite cuisson. Après les avoir égouttées, vous les couperez en tranches dans leur longueur; mettez un lit de pain émincé dans votre soupière, un lit de laitues, jusqu'à ce qu'elle soit au comble; vous y verserez du bouillon de vos laitues, sans le dégraisser, mais après l'avoir passé au tamis placez votre soupière sur le feu, jusqu'à ce que cela soit d'un gratin de belle couleur; à chaque lit, vous mettrez un peu de gros poivre et très-peu de sel, à cause de la réduction.

Garbure aux Choux.

On suit les mêmes procédés pour la garbure aux choux que pour celle aux laitues. Il faut seulement ménager l'assaisonnement, parce que les choux sont sujets à prendre de l'âcreté ; ayez soin de ne pas trop dégraisser vos choux, et servez un pot de bouillon pour les personnes qui en veulent prendre.

Potage à la Purée de Marrons, gras et maigre.

Pelez trente beaux marrons et passez-les au beurre sur un fourneau un peu vif ; quand vous voyez que cette seconde peau est sèche, et qu'elle se détache aisément du marron, vous les égouttez sur un torchon blanc et les épluchez ; vous les faites cuire ensuite dans du consommé ou bouillon, et les passez à l'étamine avec une cuillère de bois ; tenez-le un peu clair, car ce potage épaissit considérablement en refroidissant ; vous le faites écumer un instant et le versez ensuite sur des croûtes de pain. Vous pouvez le faire aussi à toutes sortes de pâtes. S'il est maigre, vous faites cuire les marrons dans très-peu d'eau, et les relâchez ensuite avec du lait et un peu de crême ; vous y mettez un peu de sucre et une idée de sel, et vous versez cette purée sur du pain émincé et glacé.

Purée de Gibier.

Le potage à la purée de gibier se fait comme celui de volaille, à l'exception qu'il faut mouiller la purée de perdreaux avec un beau blond de veau, au lieu de la mouiller avec du consommé.

Potage à la Crécy.

Vous émincez douze carottes, deux oignons et huit gros navets; vous faites blanchir le tout avec quelques branches de céleri, vous l'égouttez dans une passoire et le faites cuire à petit feu dans une casserole, avec une livre de beurre; couvrez la casserole et mettez du feu sur le couvercle. Lorsque tous ces légumes sont cuits, vous les passez à l'étamine, et vous faites migeoter cette purée dans une casserole enterrée dans de la cendre chaude. Au moment de servir, vous ajoutez un petit morceau de sucre, vous la dégraissez et la versez sur des croûtes de pain. Vous pouvez, si vous le jugez à propos, faire cuire du riz et toutes sortes de pâtes d'Italie avec; il en faut très-peu, car cela épaissit beaucoup.

Potage à la purée de Navets.

Coupez des navets en gros dés, et ayez soin d'ôter les parties aigües, crainte qu'elles ne brûlent et ne donuent un goût d'âcreté au potage; vous les passez au beurre d'une belle couleur, et les faites cuire ensuite dans du bouillon; vous les passez à l'étamine, et vous vous conduisez ensuite comme à la purée ci-dessus.

Potage à la Chicorée à l'eau.

Après avoir émincé cinq ou six chicorées frisées, vous les passerez dans un morceau de beurre; votre chicorée bien passée, prenez garde de la faire roussir; mouillez votre chicorée avec de l'eau; quand elle aura bouilli trois quarts d'heure, mettez-y du sel et du poivre. Au moment de servir

votre potage, vous le lierez avec deux ou trois œufs et un quarteron de beurre, et vous le verserez ensuite sur votre pain.

Vermicelle à la Jardinière.

Coupez vos racines en petits filets, faites cuire vos légumes avant d'y mettre votre vermicelle; vos légumes cuits, vous mettez le vermicelle dans le bouillon, que vous aurez soin d'écumer, pour que votre vermicelle ne se pelotte pas; vous y mettrez du sel et du gros poivre, en raison de la quantité de votre potage.

Potage au Printems.

Prenez un litron de pois nouveaux que vous mettrez dans une marmite, avec du cerfeuil, du pourpier, de la laitue, trois oignons, du persil, un morceau de beurre; faites bouillir le tout ensemble, et passez-la après en purée claire; mitonnez le potage avec les trois quarts de ce bouillon, et, dans celui qui vous reste, délayez six jaunes d'œufs, que vous faites lier sur le feu, et les mettez dans votre potage quand vous êtes prêt à servir: ayez soin qu'il soit d'un bon sel.

CHAPITRE II.

DE LA DISSECTION DES VIANDES.

L'ART de bien découper était regardé par nos ancêtres comme si essentiel, qu'il faisait chez les hommes bien nés et chez les gens riches, le complément d'une bonne éducation. Cet art fût négligé dans la tourmente révolutionnaire; aujourd'hui il commence à reprendre faveur. Sa pratique, indispensable à tout maître de maison, ajoute singulièrement à l'agrément de la bonne chair, au coup-d'œil, et même à la bonté réelle d'un festin. C'est pourquoi nous croyons devoir en exposer ici les élémens.

DISSECTION DES VIANDES.

De la Dissection du Bœuf.

Il faut toujours couper le bouilli en travers, afin que la viande se trouve courte, et, avant cette opération, dépouiller le morceau de ses os, de ses nerfs et de sa graisse superflue. On coupera les tranches un peu minces, qu'on couronnera chacune d'une petite portion de graisse.

Comme les os sont la partie la plus délicate de la poitrine, l'on s'attachera à les bien diviser, et l'on en servira un par portion.

On suivra pour le bœuf à la mode les mêmes principes, à l'exception de le couper de manière que les lardons le soient en travers.

Quant à l'aloyau, on commence par diviser le filet, lequel se coupe en travers et par rouelles plus ou moins épaisses.

La tranche se coupe en travers ainsi que la langue.

Le trumeau, qui est une chair courte et pleine de cartilage, doit être bien cuit, et se sert à la cuillière.

De la Dissection du Veau.

La manière de découper un carré de veau, consiste à lever d'abord le filet, que l'on coupe en morceaux de diverses grosseurs, ainsi que le rognon; ensuite on divise les côtes.

La tête de veau, qu'on préfère généralement bouillie, se mange avec une sauce piquante servie à part, ou même simplement au vinaigre. Les morceaux les plus distingués sont d'abord les yeux, ensuite les bajoues, puis les tempes, puis les oreilles, enfin la langue, que l'on met sur le gril, panée, et sous une sauce appropriée. On sert, avec chacun des morceaux ci-dessus désignés, une portion de la cervelle qu'on puise dans le crâne, dont la partie supérieure a dû être enlevée avant d'être servie sur table : on sert les yeux avec la cuillière ; on coupe proprement les bajoues ; les tempes et les oreilles ; on ne porte jamais le couteau dans la cervelle.

La noix, les fricandeaux, les riz se servent toujours à la cuillère.

De la Dissection du Mouton.

Il y a deux manières de couper un gigot de mouton. La première, c'est, tenant le manche de la main gauche, de couper perpendiculairement les tranches, depuis la jointure jusqu'aux os du filet, ensuite la souris ; puis, retournant le gigot, détacher les parties de derrière.

La deuxième consiste, en tenant toujours le manche de la main gauche, à couper horizontalement à peu-près comme on rabote une planche, en observant que les morceaux doivent être extrêmement minces.

On peut appliquer à l'épaule ce que nous avons dit du gigot ; on la peut également couper, soit en tranches, soit horizontalement.

Le carré de mouton se coupe et se sert abso-

lument de la même manière que le carré de veau.

De la Dissection du Cochon.

La hure commence à se servir, en coupant du côté des oreilles jusqu'aux bajoues; le chignon se sert après, par petites tranches minces.

Le carré, le filet, l'échinée se coupent par petites tranches minces et en travers.

Le jambon se coupe par petites tranches en travers, toujours du gras et du maigre.

Le sanglier se coupe et se sert comme le cochon.

De la Dissection du Cochon de lait.

On le sert presque toujours rôti; aussitôt qu'il paraît sur table, vous commencez par couper la tête, les deux oreilles; vous séparez la tête en deux, ensuite vous coupez l'épaule gauche, la cuisse gauche, l'épaule droite et la cuisse droite; vous levez après la peau, pour la servir toute croquante; les jambes, les côtes, les morceaux près du cou sont des endroits très-délicats; l'épine du dos se coupe en deux; le côté des côtes qui y reste attaché, se sert par petits morceaux.

Le marcassin se coupe et se sert comme le cochon de lait.

De la Dissection de l'Agneau et du Chevreau.

Ces deux animaux, quoique d'espèce différente, se dissèquent à peu-près de même, et un quartier de chevreau se coupe selon les mêmes principes qu'un quartier d'agneau. Après avoir coupé le quartier, ou plutôt la bête presqu'entière, en deux parties égales en leur longueur, on divise

chaque quartier, soit en côtelettes, soit en doubles côtelettes, on sépare les deux cuisses, et l'on coupe les gigots par tranches.

A l'égard du chevreuil, on n'en sert qu'un quartier, et jamais les deux ensemble.

De la Dissection de la Volaille et du Gibier.

Les principales parties de la volaille sont le cou, les deux ailes, les deux cuisses, l'estomac, le cronpion, la carcasse.

Les poulets, chapons, poulardes se dissèquent en prenant l'aile de la main gauche, ou avec une fourchette; on prend de la main droite le couteau pour couper la jointure de l'aile, et on achève de la main gauche en tirant l'aile. Ensuite vous levez du même côté la cuisse, en donnant un coup de couteau dans les nerfs de la jointure, et vous la tirez de la même façon avec la main gauche. La même opération se pratique pour l'autre côté; vous coupez ensuite l'estomac, la carcasse et le croupion; on divise chaque cuisse en deux, chaque aile en trois; on laisse les blancs entiers, et on tâche de faire six morceaux bien séparés de la carcasse et du croupion.

L'oie, servie sur le dos, se coupe en filets formés de la chair, des ailes et de l'estomac, jusques vers le croupion. On lève ainsi huit filets, composant autant de lanières.

Le canard rôti se découpe, comme l'oie, en aiguillettes, que l'on multiplie le plus possible, aux dépens des ailes et même des cuisses.

La bécasse et la bécassine se découpent comme les volailles ordinaires, c'est-à-dire, qu'on en lève les ailes, les cuisses, et qu'on sépare ensuite le croupion de la carcasse.

Quant à la perdrix et aux perdreaux, ils se coupent comme la plupart des volailles.

Le faisan rôti se coupe absolument comme la poularde.

Le pigeon rôti, quand il est gros, peut se couper en quatre, autrement on ne le coupe qu'en deux portions, dont l'une composée de deux ailes, est le chérubin, et l'autre dont les deux cuisses font partie, est la culotte. Il arrive quelquefois qu'on les coupe longitudinalement, de façon que chacune des deux moitiés renferme la cuisse et l'aile.

Le lièvre et le levraut, le lapin et le lapereau se coupent, à peu de chose près, de même.

Le lièvre ne s'y sert que des trois quarts, qui tiennent le milieu entre le lièvre et le levraut. On le sert piqué ou bardé : la partie la plus délicate est le râble, que l'on coupe depuis l'épaule jusqu'à la naissance de la cuisse, ensuite l'os du râble. On coupe en forme d'entonnoir la partie supérieure et charnue des cuisses; on lève ensuite avec dextérité le morceau du chasseur, qui est la queue, avec un peu de chair adhérente.

CHAPITRE III.

Du Bœuf.

Le bœuf est une mine inépuisable entre les mains d'un cuisinier habile : c'est véritablement le roi de la cuisine. L'Auvergne et le Cotentin nous fournissent ces énormes bœufs, chargés d'une graisse succulente, et dont les flancs recèlent ces aloyaux délicieux qui sont la base d'un repas. Ces mêmes bœufs produisent d'excellent bouilli, sur-tout lorsqu'on préfère la culotte à la tranche, et la pointe de la culotte à son milieu. Si l'on entoure cette culotte de morceaux de choux coupés en carré, cuits dans un bouillon foncé, séparés par des cloisons de lard, et couronnés par des saucisses, on pourra se flatter d'avoir un bouilli dans toute sa plénitude et tout son luxe. On peut aussi l'enclore, lorsqu'on vise à l'économie, de pommes de terre cuites au beurre et assaisonnées de sel seulement. Si l'on y joint des carottes

et des navets, on en fait un plat digne du palais des plus grands gourmets.

Indépendamment de l'aloyau et du bouilli, le bœuf est d'une ressource inépuisable pour les entrées et même les hors-d'œuvres. Avec sa queue et de nombreuses carottes, on fait un excellent hochepot. Avec ses palais on forme des entrées; avec ses entre-côtes diversement préparées, on établit des hors-d'œuvres très-utiles.

Les avantages qu'on peut retirer du bœuf sont innombrables; sans lui, point de potages, point de jus; sans lui, il ne faut plus parler de faire à table un service complet.

DU BOEUF.

Relevé de Bœuf.

Prenez une culotte de bœuf de vingt-cinq livres, plus ou moins, que vous aurez soin de désosser et ensuite de ficeler. Vous entourerez votre pièce de bœuf de persil ou de petits pâtés, à votre volonté; quelquefois de choux-croûtes ou bien de lard, de racines, de choux, etc.

De la Tranche de Bœuf.

On se sert de la tranche de bœuf pour tirer du jus, faire d'excellens potages, du bœuf à la royale, que vous lardez de gros lard manié avec du persil, de la ciboule, champignons, une pointe d'ail hachée, sel et poivre; faites-la cuire à petit feu dans son jus; ajoutez-y une cuillère à bouche d'eau-de-vie, quand il est cuit; servez-le froid: on s'en sert aussi à garnir des braises.

Bœuf en Miroton.

Coupez votre bœuf, cuit dans la marmite, ou de la veille, en tranches fort minces; mettez dans le plat sur lequel vous devez le servir, deux cuillerées de coulis, avec de l'oignon, du persil, de la ciboule, des câpres, des anchois, une petite pointe d'ail ou d'échalotte, le tout haché très-fin, auxquels vous ajouterez du sel et du gros poivre; arrangez dessus vos morceaux de tranches de bœuf, et assaisonnez-les par-dessus

comme vous avez fait par-dessous; couvrez votre plat et faites-le bouillir à petit feu, sur un fourneau, pendant une demi-heure, plus ou moins, et servez à courte sauce.

Hachis de Bœuf.

Faites rôtir un morceau de bœuf à la broche: l'entre-côte est préférable; vous le laissez refroidir et le hachez bien fin. Vous faites clarifier et réduire quelques cuillerées de coulis roux, et au moment de servir vous y jetez le bœuf haché; vous le remettez sur le fourneau, prenant garde qu'il ne bouille; vous y mettez deux onces de beurre frais, et le dressez chaudement sur un plat, avec des œufs pochés ou mollets autour.

Noix de Bœuf

Tâchez que votre noix soit bien couverte; comme la viande en est sèche, piquez-la de gros lardons de lard bien assaisonné. Ficelez-la ensuite, et servez-la avec des oignons et autres garnitures que vous jugerez les plus convenables à l'améliorer.

Terrine à la Paysanne.

Vous avez de la tranche de bœuf que vous coupez en petites tranches, avec du petit lard maigre, persil, ciboules hachées, fines épices, une feuille de laurier; prenez une terrine, faites un lit de bœuf, un lit de petit lard, un peu d'assaisonnement, et à la fin une cuillerée d'eau-de-vie avec deux cuillerées d'eau; faites cuire sur de la cendre chaude, comme du bœuf à la mode, après avoir bien bouché la terrine; quand il est cuit, dégraissez, si vous le croyez convenable, et servez dans la terrine.

Côte de Bœuf à la Royale.

Vous prenez un morceau de bœuf d'entre-côte, la valeur de trois côtes; vous le désossez, à l'exception d'une seule côte; par ce moyen vous aurez une forte côtelette; vous la piquerez de quelques gros lardons bien assaisonnés, et la ferez braiser avec un jarret et un pied de veau, oignons, carottes, une gousse d'ail, et très-peu d'aromates. Au bout de cinq ou six heures, c'est-à-dire, lorsqu'elle sera bien cuite, vous l'égoutterez sur un plat pour la faire refroidir entièrement; vous la parerez légèrement, et la ferez réchauffer ensuite dans son fond clarifié et réduit; vous la changerez de temps en temps de côté, afin qu'elle prenne du goût et une égale couleur; vous la dresserez sur le plat avec des oignons glacés autour, ou des carottes en bâtonnet.

Côte de Bœuf à la Gelée.

Vous la faites cuire comme ci-dessus; vous la parez de même lorsqu'elle est froide, et la glacez avec un doroir, avec une partie de son fond, que vous faites clarifier et réduire. Pour la gelée, vous faites clarifier son fond, et la dressez ensuite avec goût autour de la côte.

Palais de Bœuf en Blanquette, à l'Allemande.

Après avoir nettoyé douze palais de bœuf, vous les faites cuire dans un blanc. Au bout de cinq ou six heures, vous les égouttez, les coupez par morceaux et les parez très-légèrement. Vous faites ensuite clarifier et réduire quelques

cuillerées de coulis blanc, et, au moment de servir, vous incorporez dans cette réduction un quarteron de beurre et quelques gouttes de citron, prenant bien garde alors de ne pas la laisser bouillir, car elle tournerait en huile ; vous y mettez vos palais de bœuf, bien égouttés et bien chauds, et dressez proprement sur un plat.

Casserole au Riz de Palais de Bœuf.

Vous faites crever une livre et demie de riz bien lavé dans une pinte de bon consommé et du dégressis de marmite ou une demi-livre de beurre frais ; joignez-y une demi-livre de petit lard pour lui donner bon goût, lequel vous retirez lorsque le riz est cuit ; vous le pétrissez avec une cuillère de bois, et vous dressez ensuite votre casserole au riz, à la main ou dans un moule ; vous la renversez sur une abaisse de pâte brisée, et y faites une incision avec la pointe d'un couteau, afin qu'elle s'ouvre proprement après sa cuisson. Vous la mettez sur une chevrette, et ensuite dans un four très-chaud, car le riz prend couleur difficilement. Lorsqu'elle a une belle couleur, vous la videz, et à la place du riz que vous ôtez (si vous n'avez pas mis de mie de pain dedans), vous mettez les palais de bœuf cuits, et apprêtez comme ci-dessus.

Vol-au-vent de Palais de Bœuf.

Vous les apprêtez comme ceux en blanquette, et, au moment de servir, vous les mettez dans un vol-au-vent.

Attelets de Palais de Bœuf.

Vous les faites cuire comme ci-dessus, et les mettez dans une sauce doucette; vous les faites refroidir et les enfilez dans des attelets d'argent; vous les parez légèrement, et, à l'aide d'un couteau, vous leur appliquez de la sauce dessus; vous les pannez avec de la mie de pain; les trempez ensuite dans de l'œuf entier assaisonné, et vous les pannez de nouveau avec de la mie de pain; si vous les faites griller, arrosez-les auparavant avec du beurre fondu, et mettez dessous une sauce claire, appelée demi-glace. Si vous le jugez à propos, vous pouvez les faire frire.

Palais de Bœuf à la Lyonnaise.

Après avoir fait cuire vos palais de bœuf, coupez-les en morceaux carrés ou ronds, et mettez-les dans une purée brune d'oignons. (*Voyez Puree brune d'oignons*). Faites en sorte que votre ragoût ne bouille pas, mais qu'il soit bien chaud.

Langue de Bœuf à la Persillade.

Faites blanchir votre langue un quart d'heure à l'eau bouillante, ensuite vous la lardez avec du gros lard et la mettez cuire dans une marmite; quand elle est cuite, ôtez-en la peau, et fendez-la un peu plus de moitié dans sa longueur, pour l'ouvrir en deux sans la séparer; servez-la avec du bouillon, sel, gros poivre, un filet de vinaigre et persil haché.

Langue de Bœuf en Paupiettes.

Prenez une langue de bœuf, dont vous ôterez le cornet, et que vous ferez blanchir un demi-

quart d'heure à l'eau bouillante ; mettez-la cuire dans le pot au feu jusqu'à ce que la peau puisse s'enlever ; elle ne gâtera point votre bouillon ; ôtez-en la peau et mettez-la refroidir ; vous la coupez en tranches minces, dans toute sa largeur et longueur ; couvrez chaque morceau avec de la farce de godiveau ou autre farce de viande, de l'épaisseur d'un petit écu ; passez un couteau trempé dans l'œuf sur la farce ; roulez-les ensuite et les embrochez dans un attelet ; après avoir mis à chacune une petite barde de lard, faites-les cuire à la broche ; quand elles seront presque cuites, jetez de la mie de pain sur les bardes ; faites prendre une couleur dorée à feu clair, et vous les servirez avec une sauce piquante dessous. (*Voyez le chapitre des Sauces*).

Langue de Bœuf aux Cornichons.

Après avoir fait dégorger votre langue, faites-la blanchir pendant une demi-heure ; mettez-la ensuite rafraîchir ; lorsqu'elle sera refroidie, vous la parerez ; prenez des lardons que vous assaisonnerez avec du sel, du gros poivre, des quatre épices, du persil et des ciboules, que vous aurez soin de hacher très-menus ; piquez votre langue avec ces lardons assaisonnés, et faites-la cuire dans une casserole, dans laquelle vous jetterez quelques bardes de lard, quelques tranches de veau et de bœuf, des carottes, des oignons, du laurier, du thym et plusieurs clous de girofle ; mouillez votre cuisson avec du bouillon ; laissez recuire votre langue à petit feu pendant quatre ou cinq heures ; au moment de la servir, vous

ôterez la peau de dessus; vous aurez du coulis roux, dans lequel vous mettrez dedans des cornichons bien hachés.

Langue de Bœuf aux Champignons.

Après avoir préparé votre langue comme celle aux cornichons, vous tournez des champignons dans du beurre et du jus de citron; vous y mettez la valeur de quatre cuillerées à dégraisser d'espagnole; deux cuillerées de consommé; faites réduire la sauce dans laquelle sont vos champignons; coupez votre langue en deux, posez-la sur votre plat, et versez votre ragoût de champignons dessus.

Langue à la purée de Champignons.

Préparez votre langue comme celle aux cornichons, coupez-la en tranches; vous mettez dans le milieu de votre cordon de langue une purée de champignons, ayant soin de glacer votre langue, soit entière ou en morceaux. (*Voyez Purée de Champignons*).

Langue de Bœuf en Papillottes.

Après avoir fait dégorger et blanchir votre langue de bœuf, faites-la cuire dans une marmite, ôtez-en la peau et faites-la refroidir; coupez-la en tranches, en forme de cœur. Vous faites réduire ensuite quelques cuillerées de coulis roux ou espagnole, dans lequel vous incorporez de fines herbes hachées et passées au beurre, tels que persil, champignons et échalottes; lorsque cette sauce est bien réduite, vous la retirez du feu et y joignez une demi-livre de beurre frais; vous

la faites refroidir, et vous en mettez une certaine quantité dessus et dessous chaque morceau de langue que vous empapillottez avec du papier fort et bien huilé; vous faites ensuite griller ces papillottes sur un feu doux, et les servez chaudement, dressées en miroton sur le plat.

Cervelles de Veau frites à cru.

Après avoir fait dégorger quatre cervelles, vous les coupez en quatre, sans les faire blanchir; vous les assaisonnez de sel, poivre et muscade, les trempez dans du beurre fondu et les pannez avec de la mie de pain; vous les trempez de nouveau dans de l'œuf entier, battu et assaisonné, et les pannez encore avec de la mie de pain. Vous les faites frire ensuite dans un plat à sauter, sur un feu modéré, de manière à ce que les cervelles aient le temps de cuire; lorsqu'elles sont cuites d'une belle couleur, vous les égouttez sur un torchon blanc, et les dressez sur le plat avec une poignée de persil frit par-dessus.

Cervelles en marinade.

Vous délayez trois poignées de farine avec un verre d'eau tiède, dans laquelle vous aurez mis fondre gros comme une noix de beurre; assaisonnez de sel et mettez deux jaunes d'œuf, et les blancs fouettés. Vous faites cuire vos cervelles dans une marinade. (*Voyez cervelles au beurre noir*, page 46). Vous les coupez en quatre et les trempez à mesure dans cette pâte pour les faire frire. Lorsqu'elles sont d'une belle couleur, vous les égouttez et les dressez sur le plat, avec du persil frit par-dessus.

Cervelles à la Sauce piquante.

Faites cuire vos cervelles comme celles au beurre noir; égouttez-les et mettez-les sur le plat; vous les arroserez ensuite d'une sauce piquante. (*Voyez Sauce piquante*).

Poitrine de Bœuf au Naturel.

Désossez votre poitrine jusqu'au tendron; vous la ficelez et vous la rendez bien potelée; ensuite vous la ferez cuire et vous la servirez avec du persil ou des légumes à votre choix.

Côte de Bœuf au vin de Malaga.

On prépare la côte comme pour la cuire à la braise; on épice un peu plus les lardons; on met une demi-bouteille de vin de Malaga avec la valeur d'une demi-bouteille de bouillon; faites cuire votre côte; après vous passerez le mouillement au tamis, en prenant garde qu'il n'y ait pas de graisse; on fait réduire le mouillement au point qu'il n'en reste qu'un verre pour mettre sous votre côte; il faut faire attention, et ne pas trop saler la cuisson, de peur que votre sauce réduite ne soit trop âcre.

Entre-côte au Jus.

Le procédé pour ce mets est très-simple; vous prenez la côte de bœuf qui se trouve sous le paleron, en la préparant de manière qu'il ne reste que l'os de la côte, que vous décharnerez; battez-la ensuite pour l'amortir, et trempez votre côte dans de l'huile ou du beurre; après l'avoir assaisonnée de sel et poivre, vous la faites griller

de manière qu'elle ne brûle pas, mais qu'elle cuise à petit feu; selon l'épaisseur de votre côte, il faut une demi-heure ou trois quarts d'heure; quand elle est cuite à son degré, vous mettez des cornichons hachés dans du coulis roux clarifié, et le versez sur l'entre-côte. Si vous le jugez à propos, vous mettrez à la place une cuillerée de jus.

Queue de Bœuf en Hochepot à la Bourgeoise.

Pour faire un hochepot de queue de bœuf, vous la coupez par morceau, de joint en joint. Vous la faites blanchir et cuire dans du bon bouillon, assaisonné de toutes sortes de légumes et aromates. Vous égouttez ensuite votre queue de bœuf, et le fond, vous le dégraissez et le passez au tamis; vous la remettez encore dans ce même fond, avec beaucoup de carottes en bâtonnet et blanchies. Lorsque vous voyez que la sauce est courte et que les carottes sont bien cuites, vous y joignez quelques cuillerées de bon coulis.

Queue de Bœuf à la Sainte-Ménehould.

Faites-la cuire comme ci-dessus, mais entière; vous la trempez pendant deux fois dans du beurre fondu, et la pannez aussi pendant deux fois; vous la faites griller d'une belle couleur, et pour sauce vous vous servez du fond, que vous faites réduire et que vous clarifiez.

Rognon de Bœuf à la Bourgeoise.

Coupez votre rognon en filets minces, passez-le sur le feu avec un morceau de beurre, sel,

poivre, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché très-menu; quand il est cuit, mettez-y un filet de vinaigre ou de verjus, et un peu de coulis, ayant soin de ne plus le laisser bouillir, de crainte qu'il ne se racornisse.

On peut encore servir le rognon de bœuf cuit à la braise, avec une sauce piquante à l'échalotte.

Gras-Double à la Bourgeoise et à la Sauce Robert.

Faites cuire du gras-double dans un blanc, après l'avoir nettoyé; coupez-le en morceaux plus ou moins grands, et faites-le mariner avec sel, poivre, persil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché, du beurre frais fondu. Faites tenir tout l'assaisonnement au gras-double panné de mie de pain, et le faites griller; servez-le avec une sauce piquante.

Bifteck de Filet de Bœuf.

Après avoir coupé votre filet sur son plein, vous le battrez, en ôterez les tours et ne laisserez pas de peau. Faites en sorte que votre bifteck soit un peu gras. Votre morceau paré, assaisonnez-le de sel, de gros poivre; vous le tremperez dans du beurre tiède; vous le ferez griller au moment de le servir; vous mettrez dessous, ou une sauce piquante, ou une sauce au beurre d'anchois, ou une sauce tomate, ou un jus clair, selon votre goût. Vous pourrez ajouter à ces sauces, si bon vous semble, ou des cornichons, ou des pommes de terre crues sautées dans du beurre, jusqu'à ce qu'elles aient une belle couleur; vous les poudrez

de sel et en entourez votre bifteck. Il faut surtout que votre bifteck aille à grand feu, c'est-à-dire, qu'il soit saignant, afin que le jus se concentre.

Filet d'Aloyau braisé.

Levez le filet de votre aloyau et ôtez-en toute la graisse; vous couchez ensuite votre filet sur la table; vous prenez de gros lardons, dans lesquels vous mettrez du thym, du laurier haché bien menu, des quatre épices, du sel et du poivre; vous piquez votre filet et le ficelez dans la forme que vous jugerez plus convenable; vous mettrez au fond de votre casserole des bardes de lard, des tranches de veau et de bœuf, cinq ou six oignons, deux ou trois clous de girofle, du thym, du laurier, de la ciboule et un bouquet de persil; vous placez ensuite votre filet dans votre casserole où est marquée votre braise, vous le couvrez de lard et arrangez quelques morceaux de viande à l'entour. Versez-y deux ou trois cuillerées à pot de bon bouillon et peu de sel; vous faites bouillir votre braise sur un fourneau, et la mettez ensuite cuire à petit feu pendant six heures. Vous prenez ensuite le fond de votre filet, vous le faites clarifier et réduire, et en formez une demi-glace claire, que vous mettez dessous votre filet de bœuf, après lui avoir donné une belle couleur. Si vous le jugez à propos, vous pouvez y mettre autour des oignons glacés, lesquels vous aurez fait cuire avec une partie de ce fond et gros comme une noisette de sucre. Si vous voulez que votre filet de bœuf ait une meilleure apparence,

vous le faites refroidir et le parez avec goût; vous le faites réchauffer dans une partie du mouillement où il a cuit. Vous pouvez, de la même manière, le faire à la gelée, en ayant soin de mettre dans la braise un pied de veau, et en clarifiant le fond que vous mettrez autour de votre filet de bœuf, paré et glacé proprement.

Filet de Bœuf en Morguienne.

Vous dégraissez un filet de bœuf et en ôtez légèrement la peau. Vous l'ouvrez en deux sans le fendre tout-à-fait à fond, et à l'aide de votre couteau, vous l'étendez comme une serviette. Vous l'assaisonnez de sel, poivre et muscade, et mettez bien par-tout également des fines herbes, avec du beurre frais, des filets d'anchois, des cornichons en filets, des truffes émincées; vous le roulez en boule et l'enveloppez dans une crépine de cochon; vous le faites cuire à la broche, enveloppé dans du papier huilé; vous le retirez au bout d'une heure et demie et le servez chaudement, glacé d'une belle couleur, avec une bonne réduction pour sa sauce.

Filet de Bœuf pique, à la broche.

Vous le dégraissez et le parez proprement; vous le piquez de lard par-dessus, aux deux extrémités, et laissez le milieu sans être piqué, car il y a des personnes qui n'aiment point le lard. Vous le faites mariner pendant plusieurs jours avec de l'huile, oignons, persil, jus de citron, canelle et aromates; vous le troussez en forme d'une *S* ou en rond, et le faites cuire à la broche, d'une belle

couleur : vous mettez dessous une sauce hachée.

Filet d'Aloyau au vin de Malaga.

Piquez-le de gros lardons, dans lesquels vous mettrez des quatre épices, un peu de thym, du laurier haché et un peu de sel ; votre filet piqué, vous le ficelerez en rond; mettez ensuite dans le fond d'une casserole des bardes de lard, deux ou trois tranches de veau et de bœuf, des carottes, des oignons, un bouquet garni ; vous placerez votre filet dans la casserole ; vous la garnirez de bardes de lard, et vous y mettrez une demie ou trois quarts de bouteille de vin de Malaga, selon la grosseur de votre filet, et vous y ajouterez la moitié d'une cuillère à pot de consommé ; faites bouillir votre filet ; lorsqu'il aura jeté quelques bouillons, vous le mettrez migeoter sur un feu doux pendant quatre heures; quand il sera cuit, vous passerez le mouillement dans un tamis, le clarifierez au blanc d'œuf, et le ferez réduire de manière qu'il ne reste de sauce que ce qu'il en faut.

Cœur de Bœuf à la Poivrade.

Vous avez un cœur de bœuf que vous coupez en tranches, et que vous faites mariner pendant plusieurs jours, comme le filet de bœuf piqué; au moment de servir, vous le faites griller, et emttez dessous une sauce poivrade.

CHAPITRE IV.

Du Veau.

Les meilleurs veaux sont ceux de Pontoise, de Rouen, de Caen et de Montargis.

Le veau est meilleur à Paris que partout ailleurs, parce que l'on y observe plus strictement les réglemens qui défendent de les mettre à mort avant six semaines. Lorsqu'il est à sa perfection, il forme le plus délicieux rôti que la boucherie puisse offrir. Le morceau de rognon passe pour le plus honnête, et la substance même du rognon offre encore la ressource d'un entremets sous le nom d'omelette; *le morceau d'après*, quoique moins délicat, n'est pas à dédaigner.

Le veau se prête à tant de métamorphoses, qu'on peut l'appeler le Caméléon de la cuisine. Ce n'est pas seulement son corps qui fait l'ornement de nos

tables; sa tête et ses issues offrent encore une foule de mets succulens. On connaît les têtes de veau au naturel, bouillies simplement avec leur peau, et relevées par une sauce piquante; les pieds de veau à la poulette, frits, au gratin, etc., etc. Les cervelles de veau, sous les mêmes apprêts et dénominations; les riz de veau en fricandeau, piqués en fin, etc. Les foies, la fraise, les oreilles; il n'est pas même jusqu'à la langue et même aux yeux qui ne se disputent la gloire de réveiller notre sensualité; enfin, sa fressure, qui, comme l'on sait, comprend le cœur, le mou et la rate, se prête à tous les caprices d'un cuisinier, et peut encore, sous divers déguisemens, tromper notre appétit, et même le réveiller.

DU VEAU.

Blanquette de Veau à la Bourgeoise.

Vous faites cuire à la broche un quarré de veau ou une petite longe. Lorsqu'elle est cuite à forfait et refroidie, vous en levez adroitement le filet, lequel vous mettez en petits morceaux comme une pièce de deux sous. Vous le mettez ensuite dans une casserole, entre deux bardes de lard, et le faites chauffer pendant une demi-heure dans une étuve au bain-marie. Vous faites clarifier et réduire deux cuillerées à pot de coulis blanc ou velouté, avec un peu de consommé; vous le liez avec trois jaunes d'œufs, et ajoutez à cela un bon quarteron de beurre frais, le jus d'un citron et une pincée de persil blanchi; vous jetez votre blanquette de veau dans cette sauce, et la servez chaudement avec des croûtons autour. Vous pouvez, si vous le jugez à propos, la mettre dans un vol-au-vent.

Tête de Veau au naturel.

Après avoir coupé les mâchoires inférieures, vous la faites dégorger pendant une nuit entière dans l'eau, après quoi vous la faites blanchir et cuire dans un blanc; quand la tête est bien cuite, vous la faites égoutter; découvrez la cervelle, et servez-la avec une sauce piquante; on peut aussi, quand elle est cuite, la servir avec d'autres sau-

ces, comme sauce à la poivrade, à la ravigotte, à l'Italienne, etc.

Oreilles de Veau.

On les prépare de plusieurs façons; elles se servent avec différentes sauces, quand elles sont cuites dans un blanc.

Oreilles de Veau aux petits Pois.

Vous les flambez sur un fourneau et les faites cuire dans un blanc; vous maniez un litron de pois verts et bien tendres avec un petit morceau de beurre, et le passez un instant sur le fourneau; vous les mouillez ensuite avec de l'espagnole et quelques cuillerées de consommé, un bon bouquet de persil et très-peu de sucre; vous les faites cuire ainsi pendant une heure, en ayant bien soin de les dégraisser. Au moment de servir, vous égouttez vos oreilles de veau, les mettez sur le plat, légèrement ciselées, de manière qu'elles fassent la panache, et au milieu vous mettez le ragoût de petits pois à courte sauce. Si vous le jugez à propos, vous pouvez mettre dans vos petits pois des morceaux de petit lard; alors vous devez vous méfier du sel.

Oreilles de Veau en Marinade.

Vous les faites cuire dans un blanc; et, au moment de servir, vous les égouttez et les partagez en deux; vous les trempez dans une pâte, les faites frire d'une belle couleur, et les dressez avec du persil frit au milieu.

Cervelles de Veau au Beurre noir.

Prenez trois ou quatre cervelles dont vous levez

la peau et les fibres; après les avoir bien épluchées, vous les faites dégorger pendant plusieurs heures; vous avez une casserole d'eau bouillante, dans laquelle vous jetez une petite poignée de sel et un demi-verre de vinaigre; vous mettrez vos cervelles blanchir à l'eau bouillante pendant cinq minutes; vous les retirez et les laissez refroidir dans cette eau, afin qu'elles soient bien fermes. Vous les faites cuire dans une bonne marinade pendant trois quarts d'heure, et, au moment de servir, vous mettez du beurre noir et du persil frit autour.

Manière de faire le Beurre noir.

Vous mettez une demi-livre de beurre dans une casserole à côté d'un fourneau, de manière qu'il chauffe assez pour noircir; il faut prendre garde de ne pas l'écumer, car c'est précisément cette écume qui le fait noircir. Vous faites ensuite réduire un verre de vinaigre blanc, avec toutes sortes d'aromates, girofle, sel, gros poivre et échalottes en tranches. Etant réduit aux trois quarts, vous versez votre beurre dedans, en le tirant à clair; vous passez ensuite le tout à l'étamine, et vous en servez pour ce que vous jugez à propos.

Langues de Veau à la Sauce piquante.

Prenez sept ou huit langues, que vous ferez dégorger et blanchir ensuite pendant un quart d'heure; vous les rafraîchissez; vous les piquez de lardons bien assaisonnés; vous les mettrez cuire dans une braise, avec quelques carottes, des oignons, des clous de girofle, du thym, du laurier, et plein une cuillère à pot de bouillon. Vous les laisserez cuire sur le feu pendant trois heures, plus

ou moins. Vous ôtez la peau de dessus, vous les glacez et versez dessus une sauce piquante. C'est, pour ainsi dire, la seule manière de bien les accommoder.

Noix de Veau à la Bourgeoise, vulgairement appelée Fricandeau.

Vous levez avec dextérité la noix d'un cuisseau de veau; faites en sorte que ce soit un veau femelle, afin que cette noix soit couverte de graisse appelée tétine. Vous la piquez dans le sens de la viande avec de gros lardons de lard bien assaisonné. Vous l'enveloppez de lard et la mettez dans une braisière avec toutes sortes de légumes et un bon bouquet; vous la mouillez avec du bon consommé et la faites bouillir pendant quatre bonnes heures; vous la dépouillez de son lard et la mettez ensuite dans une autre braisière, en dégraissant son fond et en le passant par-dessus avec un tamis de soie; vous le faites ainsi réduire sur un fourneau un peu vif, et lorsque cette réduction est un peu liée, vous la retournez de toutes les façons pour lui donner une couleur égale. Vous la servez ensuite sur de l'oseille ou de la chicorée à la crême; enfin, avec ce que vous jugez à propos. Une noix de veau étant sur table, doit être coupée avec une cuillère et non avec un couteau, et au contre-sens du fil de la viande.

Des Ris de Veau.

Les ris de veau sont un manger très-délicat; ils entrent de plus dans une infinité de ragoûts.

Vous les faites dégorger dans de l'eau tiède et

les faites blanchir un demi-quart d'heure dans l'eau bouillante, et vous les mettez dans tels ragoûts que vous jugez à propos.

Noix de Veau en Papillottes.

Vous levez une noix de veau et en ôtez toutes les parties nerveuses, c'est-à-dire, ce qui la couvre. Vous la piquez de lardons bien assaisonnés, et la faites mortifier pendant plusieurs jours dans des fines herbes hachées et trois quarterons de beurre fondu et clarifié à moitié, le tout assaisonné d'un bon goût; vous l'enveloppez ensuite dans sept à huit feuilles de papier blanc huilées, et le faites cuire pendant trois bonnes heures dans un four un peu doux, ou sur un gril couvert d'un four de campagne. Au moment de servir, vous l'ouvrez avec des ciseaux et y mettez dedans une italienne rousse.

Ris de Veau piqués.

Vous faites dégorger et blanchir quatre beaux ris de veau; vous les piquez de lard par-dessus et les faites cuire au four, dans une bonne réduction, pendant trois quarts d'heure; vous les glacez d'une belle couleur, et les mettez sur de l'oseille ou de la chicorée à la crême, ou une sauce aux tomates.

Ris de Veau aux fines herbes.

Hachez très-fin du persil, une petite pointe d'ail, deux échalottes, des champignons; maniez le tout avec gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, sel fin, gros poivre; faites blanchir quatre ris de veau; mettez-les dans une casserole

avec quelques bardes de lard par-dessus, un demi-verre de vin blanc, autant de bon consommé; faites-les cuire à petit feu, qu'ils ne fassent que migeoter; quand ils seront cuits, dégraissez la sauce qui doit être courte; incorporez-la dans un peu de coulis clarifié, et versez sur les ris de veau. Vous pouvez, si vous voulez, les servir ainsi dans une caisse.

Épaule de Veau.

On fait rôtir ordinairement l'épaule de veau; on l'embroche sous le manche, en faisant passer la broche dans la palette. Il faut deux heures pour la cuire à son point.

Épaule de Veau à la Bourgeoise.

Mettez votre épaule de veau dans une terrine avec un demi-septier d'eau, deux cuillerées de vinaigre, sel, gros poivre, persil, ciboules, deux gousses d'ail, une feuille de laurier, deux ou trois oignons coupés en tranches, deux clous de girofle et un morceau de bon beurre. Couvrez la terrine avec un couvercle, et bouchez les bords avec de la farine délayée avec un peu d'eau; mettez-la cuire au four pendant trois heures; ensuite vous dégraissez la sauce et la passez au tamis: servez sur l'épaule.

Fraise de Veau.

Après avoir fait dégorger votre fraise dans de l'eau froide, vous la mettez dans un chaudron d'eau bouillante; quand elle a bouilli un bon quart d'heure, à peu-près, vous la replongez dans l'eau froide; après qu'elle est entièrement refroidie,

vous la ficèlerez et vous la mettrez cuire dans un blanc. (*Voyez Blanc.*)

Il faut deux heures pour cuire votre fraise. La sauce que l'on emploie ordinairement est la sauce piquante; comme la fraise est très-fade par elle-même, il faut que l'assaisonnement soit très-fort.

Carré de Veau.

Ce morceau s'emploie en bien des façons; vous le coupez par côtes; vous ôtez les os du bas, mais vous laissez la côte : vous servez cuit sur le gril, comme les côtelettes de mouton.

Carré de Veau à la Bourgeoise.

Vous parez un carré de veau, et piquez le filet avec des lardons de lard assaisonnés d'un bon goût et de fines herbes. Vous le mettez dans une braisière avec une carotte et un oignon en tranches, et un bouquet garni. Vous le mouillez avec une cuillerée à pot de bon consommé, le couvrez de bardes de lard, et le faites cuire ainsi pendant deux heures et demie; vous le changez de braisière et passez son fond par-dessus, lequel vous faites réduire à courte sauce, afin que le carré de veau glace d'une belle couleur. Vous le servez sur de la chicorée ou de l'oseille, enfin, avec ce que vous jugez à propos.

Poitrine de Veau farcie.

Après avoir coupé le bout des os des côtes qui se trouvent dans votre poitrine, vous faites une incision entre la peau et les côtes; alors vous mettez entre cette peau et les côtes à telle farce de viande que vous jugerez à propos; cousez la

peau, afin que la farce ne puisse s'écouler; servez-la avec telle sauce ou ragoût de légumes que vous voudrez, comme à la farce, aux laitues, aux petits pois, aux cornichons, aux racines, etc.

Casis de Veau.

Il ne s'emploie, dans les grandes cuisines, que pour le consommé, le blond de veau et l'empotage.

A l'égard des cuisines bourgeoises, on peut mettre du beurre dans une casserole, le faire cuire avec des carottes, des oignons, un peu de laurier, deux verres de bouillon; le faire migeoter pendant une heure et demie ou deux heures, et le servir avec des légumes: on le met quelquefois à la broche.

Longe de Veau à la broche.

Vous ôtez entièrement toute l'arête ou épine du dos, et généralement tous les os qui seraient dans le cas de lui faire avoir une mauvaise tournure; vous ôtez un peu de graisse du rognon, car il ne cuirait pas; vous roulez le flanchet et vous l'assujettissez avec des attelets sur la broche; vous l'enveloppez de deux feuilles de papier huilées et la laissez cuire à la broche pendant trois quarts d'heure. Un instant avant que de servir, vous la développez et l'assaisonnez de sel: vous la servez comme pour rôt ou grosse pièce.

Côtelettes de Veau en Papillottes.

Coupez les côtelettes un peu minces, et mettez-les dans des carrés de papier blanc, avec sel, poivre, persil, champignons, échalottes, le tout haché très-fin, et du beurre; tortillez le papier

autour de la côtelette et laissez sortir le bout; huilez le papier en dehors; faites-les cuire à petit feu sur le gril, après avoir mis une feuille de papier huilée dessous les côtelettes: servez avec le papier qui les enveloppe.

Côtelettes de Veau au Singara.

Vous foncez un plat à sauter de six belles tranches de jambon de Bayonne. Sur chaque morceau, vous mettez une côtelette de veau; vous joignez à cela une vingtaine de petits oignons, autant de carottes tournées et un bon bouquet. Vous les mouillez avec un bon verre de consommé, et vous les faites cuire pendant une heure et demie, en les retournant de temps en temps; ayez soin de les couvrir avec un couvercle et de la cendre chaude. Quand elles sont cuites, vous les drezzez en miroton, chacune avec son morceau de jambon et les légumes au milieu; vous dégraissez le fond, qui doit être court, et l'incorporez dans quelques cuillerées d'espagnole clarifiée, avec laquelle vous saucez vos côtelettes.

Côtelettes grillées pannées.

Vous parez vos côtelettes et les assaisonnez avec un peu de sel et du gros poivre; après, faites tiédir un morceau de beurre; vous tremperez dedans chaque côtelette; sortant du beurre, vous les mettrez dans une casserole où sera votre mie de pain; vous les tournerez dedans; vous les en sortirez, pour y mettre encore de la mie de pain. Une demi-heure avant de servir, vous les mettrez sur le gril à un feu doux, afin que votre mie

de pain ne prenne pas trop de couleur ; quand elles sont cuites, vous les dressez et mettez un jus clair dessous.

Foie de Veau à la Bourgeoise.

Prenez un foie de veau que vous couperez par tranches et mettrez dans une casserole, avec de l'échalotte, du persil et de la ciboule hachés, et un morceau de bon beurre; passez-les sur le feu, et mettez-y une petite pincée de farine; mouillez avec un verre de vin blanc, sel et gros poivre; délayez trois jaunes d'œufs avec deux cuillerées de verjus; et lorsqu'il va commencer à bouillir, vous le retirez du feu et liez avec trois jaunes d'œufs.

Cuisseau de Veau.

Le cuisseau de veau, qui comprend la rouelle et le jarret, est, pour ainsi dire, le fondement de la cuisine, puisque l'on tire, avec le jus de veau, les restaurans et toutes sortes de coulis et de sauces.

Il sert à donner du corps à plusieurs petites braises.

A faire des farces et des pâtés gros et petits, beaucoup d'entrées de différentes façons.

Le jarret sert aussi à faire de la gelée.

Pieds de Veau à la Ste.-Ménehould.

Avec le couperet, fendez par le milieu quatre pieds de veau bien échaudés, ficelez-les et mettez-les cuire dans une bonne braise; lorsqu'ils sont cuits et qu'il n'y a que peu de sauce, faites-les refroidir à moitié; retirez-les pour les panner de mie de pain, que vous arroserez avec la graisse

de la braise; faites-les griller de belle couleur, et vous les servirez pour hors-d'œuvre.

Pieds de Veau frits.

Vous les faites cuire dans un bon fond ou dans un blanc, après les avoir désossés; vous les retirez lorsqu'ils sont cuits, et les faites mariner dans du poivre, du sel et un peu de vinaigre. Au moment de servir, vous les égouttez et les faites frire d'une belle couleur dans une pâte. Servez chaudement avec du persil frit.

Tendons de Veau en haricots vierges.

Vous levez les tendons d'une poitrine de veau et les faites dégorger et blanchir. Vous les faites cuire entre deux bardes de lard, dans un bon fond, et lorsqu'ils sont cuits (ce que l'on connaît au tendon qui doit être flexible), vous les égouttez sur un plafond, et mettez par-dessus un couvercle de casserole, avec un poids, pour leur faire prendre une belle forme. Vous les parez et les mettez dans un plat à sauter avec son fond, clarifié et réduit; vous faites blanchir ensuite une cinquantaine de petits navets gros comme des olives, et les faites cuire dans du consommé et un peu de sucre; vous lez liez avec une béchamelle bien blanche; vous dressez les tendons en miroton et mettez les navets au milieu.

Queues de Veau aux choux, à la Bourgeoise.

Prenez deux ou trois queues de veau, que vous couperez en deux; faites-les blanchir un instant avec une demi-livre de petit lard coupé en tran-

ches ; après vous ferez aussi blanchir la moitié d'un gros chou coupé en morceaux ; quand il aura blanchi un quart d'heure, retirez-le à l'eau fraîche et le pressez bien ; ôtez les trognons et les ficelez ; mettez les queues dans une marmite avec le petit lard, ficelés, et les choux, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, trois clous de girofle, de la muscade ; mouillez avec du bouillon, un peu de sel, gros poivre ; faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que les queues soient cuites ; retirez le tout de la marmite pour l'égoutter et essuyer de sa graisse ; dressez les queues, entremêlées de choux, le petit lard par-dessus ; vous saucerez avec un peu d'espagnole réduite et d'un bon goût.

Escaloppes de Veau à l'Allemande.

Ayez un filet de veau bien mortifié ; vous le coupez en petites lames, et en formez de petits morceaux gros comme des pièces de deux sous, que vous mettez à mesure dans un plat à sauter, beurré. Au moment de servir, vous les sautez sur un fourneau très-ardent : c'est l'affaire d'une minute ; vous égouttez le beurre et les liez avec deux bonnes cuillerées d'allemande réduite, un bon morceau de beurre, du persil blanchi et un jus de citron ; vous servez chaudement avec des croûtons de mie de pain en bouchon autour et passés au beurre.

CHAPITRE V.

Du Mouton.

Le mouton des Ardennes, de Cabourg, de Pré-Salé et d'Arles, tient, sans contredit, le premier rang. On peut nommer ensuite celui de Beauvais, de Reims, de Dieppe et d'Avranches.

Le gigot de mouton est le rôti le plus ordinaire des tables bourgeoises; mais, quoique vulgaire, il n'en est pas moins nutritif et succulent. Quand il ne se trouve pas assez tendre pour être mis à la broche, il figure très-bien à la braise, où il repose sur un lit de légumes.

L'épaule à la broche est souvent plus tendre que le gigot, et elle a un goût particulier qui trouve beaucoup d'amateurs. Elle se prête aussi à diverses préparations; on la mange au four, en ballon, en croustade, à la roussie, et même à la Sainte-Ménehould.

Le carré de mouton se mange également en rôti, mais plus souvent en entrée, dressé sur des légumes, comme le gigot à la braise : ceux en terrine à l'Anglaise, aux lentilles, et ceux à la Conti sont très-estimés. On en mange aussi de fort bons aux concombres. Un carré de mouton à la broche, piqué de persil, n'est point un mets indifférent.

Les côtelettes, les filets, la poitrine, la queue, les rognons, les langues, les cervelles, en subissant diverses métamorphoses, fournissent à la cuisine le tribut de leur excellence, et sont admis dans les meilleures tables.

DU MOUTON.

Langues de Mouton en Papillottes.

Prenez douze langues de mouton, que vous ferez cuire dans une bonne braise; lorsqu'elles seront cuites, vous les ouvrirez en deux et les laisserez refroidir; vous manierez beaucoup de fines herbes avec une demi-livre de beurre; vous les assaisonnerez d'un bon goût, et vous y joindrez, si vous voulez, un peu d'espagnole réduite; vous les envelopperez chacune dans du papier huilé, et les ferez griller bien doucement un instant avant de servir.

Langues de Mouton braisées.

Prenez douze langues de mouton pour faire une entrée; après les avoir fait bien dégorger, vous les faites blanchir pendant une demi-heure; ensuite vous les rafraîchissez; égouttez, essuyez et coupez le cornet; piquez-les avec de petits lardons assaisonnés; vous les ferez cuire dans une bonne braise pendant cinq ou six heures, et vous les égoutterez pour en ôter la peau; vous les ferez migeoter ensuite dans une demi-glace, et les servirez chaudement avec une poivrade.

Cervelles de Mouton.

Les cervelles de mouton se préparent, s'arrangent et se font cuire comme les cervelles de veau. (*Voyez Cervelles de Veau*).

Cous de Mouton à la Ste.-Ménehould.

Il y a plusieurs façons d'apprêter les cous; mais celle la plus universellement reçue est celle-ci, qui s'opère comme il suit :

On prend deux cous, dont on coupe le bout saignant; on les ficèle; on les fait cuire entre des bardes de lard, avec quelques carottes, oignons, bouquet de persil, ciboule, du laurier, du thym, deux clous de girofle, et du bouillon ou une bonne braise. Quatre heures suffisent pour les faire cuire à petit feu; quand ils sont cuits, on les assaisonne de sel fin, de gros poivre; on les trempe dans du beurre tiède; vous les tournez dans de la mie de pain, ayant soin qu'ils en soient bien couverts. Vous les mettez ensuite sur le gril, à petit feu, ayant bien soin de les retourner de temps en temps sur leurs divers côtés; vous leur faites prendre couleur avec le four de campagne; vous les servez ensuite sur le plat, avec un jus clair dessous.

Carré de Mouton.

On le sert sur le gril, coupé en côtelettes; vous trempez ces côtelettes bien parées dans du beurre frais fondu, sel, poivre; pannez les côtelettes de mie de pain, faites-les cuire sur le gril; pendant qu'elles cuisent, arrosez-les avec un peu de beurre, pour qu'elles ne soient pas si sèches; quand elles seront cuites, servez-les avec un jus clair.

Côtelettes de Mouton à la Soubise.

De deux carrés de mouton, vous en formez dix côtelettes, à chacune desquelles vous laissez seule-

ment un os ; vous ne les parez pas et les piquez de lard bien assaisonné ; vous les faites cuire dans une bonne braise, et, au bout de quelques heures, lorsque vous voyez qu'elles sont cuites, vous les retirez et les mettez sur un plafond avec un couvercle et un poids par-dessus, pour leur faire prendre une belle forme. Lorsqu'elles sont bien froides, vous les parez proprement et les mettez dans un plat à sauter, avec son fond que vous faites clarifier et réduire. Au moment de servir, vous les dressez en miroton, avec un cordon de petits oignons glacés autour, et une purée d'oignons blancs au milieu. Pour faire cette purée, vous émincez une dizaine d'oignons blancs et les faites blanchir ; vous les faites cuire à petit feu, dans du beurre et une petite lame de jambon ; vous les mouillez avec du coulis blanc, et les faites réduire avec une chopine de bonne crême ; quand elle est assez réduite, vous la passez à l'étamine.

Côtelettes de Mouton sautées.

Vous ôtez de vos côtelettes la peau et les os, excepté l'os de la côte, en leur donnant une forme ronde du côté du filet ; faites en sorte de les approprier tellement qu'on puisse prendre la côtelette avec les doigts sans toucher à la viande ; mettez-les dans votre sautoir et assaisonnez-les : vous versez dessus du beurre tiède. Au moment du service, vous placez votre sautoir sur un feu modéré, ayant soin de tourner vos côtelettes ; pour les cuire à propos, cinq ou six minutes suffisent ; lorsqu'elles sont fermes, vous les retirez

du feu et les servez chaudement avec une demi-glace.

Côtelettes de Mouton grillées pannées.

Vous préparez vos côtelettes comme celles ci-dessus ; après les avoir assaisonnées de sel, de gros poivre, vous les trempez dans du beurre tiède ; quand elles en seront imbibées, vous les saupoudrerez de mie de pain, ayant soin qu'elles en prennent suffisamment ; vous les déposez ensuite sur un couvercle de casserole, en y remettant de la mie de pain dessus et dessous ; un quart d'heure avant de les servir, vous les mettez sur le gril, à un feu un peu chaud ; il faut avoir soin sur-tout que vos côtelettes ne cuisent pas trop et que votre mie de pain brûle. Dressez-les avec un jus clair dessous.

Carré de Mouton à la Poivrade.

Parez deux carrés de mouton et piquez-les de lard ; vous les faites mariner un ou deux jours dans un demi-verre d'huile, le jus d'un citron, sel, poivre, aromates, deux oignons en tranches, et du persil en branches. Une heure avant de servir, vous les faites cuire à la broche et les glacez d'une belle couleur : servez avec une poivrade dessous.

Filets de Mouton en Chevreuil.

Vous parez proprement douze filets mignons de mouton et les piquez de lard ; vous les faites mariner trois ou quatre jours dans du vinaigre, des aromates, du persil en branches et de l'oignon en tranches. Un instant avant de servir, vous les faites cuire dans une demi-glace et les glacez

d'une belle couleur : vous servez chaudement, avec une poivrade pour sauce.

Épaule de Mouton en musette.

Vous désossez une épaule de mouton, à l'exception du manche, et la piquez de lard bien assaisonné; vous la ficelez avec une aiguille à brider et la faites cuire dans une bonne braise; au bout de quatre ou cinq heures, vous la faites sécher sous un four de campagne, et la glacez d'une belle couleur : vous servez avec une purée d'oseille dessous. Pour préparer l'oseille, vous la faites fondre sur le feu, après avoir été épluchée et bien lavée; vous la passez avec un morceau de beurre et deux ou trois cuillerées de coulis; vous y faites réduire une chopine de bonne crême et la passez à travers une étamine.

Épaule de Mouton à la Ste.-Ménehould.

Prenez une épaule de mouton que vous désosserez et ferez cuire dans une bonne braise ou avec un peu de bouillon, un bouquet de persil, des ciboules, une gousse d'ail, deux ou trois clous de girofle, une feuille de laurier, du thym, des oignons, des racines, du sel et du poivre; quand elle est cuite, vous l'ôtez de la casserole, vous l'égouttez et la dressez sur le plat que vous devez servir; mettez dessus un peu de coulis bien assaisonné et bien réduit, et vous le pannez avec de la mie de pain bien fine; vous délayez trois jaunes d'œufs avec un peu de beurre fondu, et en arrosez l'épaule, que vous pannez encore avec de la mie de pain; vous la mettez dans un four

d'une moyenne chaleur, et l'arrosez de temps en temps avec du beurre fondu ; lorsqu'elle a une belle couleur, servez-la avec son fond clarifié et réduit.

Haricot de Mouton à la Bourgeoise.

Coupez une épaule de mouton par morceaux, plus ou moins longs; faites un roux avec un peu de beurre et plein une cuillère à bouche de farine ; faites-le roussir sur le feu, en le tournant toujours avec une cuillère, jusqu'à ce qu'il soit d'une belle couleur; ensuite vous y mettez la viande et la passez cinq ou six tours sur le feu, en la tournant de temps en temps; après vous y mettez du bouillon; à défaut de bouillon, mettez une chopine d'eau un peu chaude, que vous verserez peu à peu, afin que le roux puisse bien se délayer, en remuant toujours avec la cuillère, jusqu'à ce que vous ayez mis le tout. Assaisonnez votre viande avec du sel, du poivre, des échalottes, un bouquet de persil, des ciboules, une feuille de laurier, du thym, deux ou trois clous de girofle, deux petits oignons, une gousse d'ail ; faites-les cuire à petit feu ; à moitié de la cuisson, penchez votre casserole pour que la graisse vienne dessus; ôtez-la et n'en laissez que le moins que vous pourrez ; prenez des navets bien ratissés et bien lavés, que vous couperez par morceaux ; mettez-les avec la viande et faites-les cuire ensemble ; les navets et la viande étant cuits, ôtez le bouquet; penchez encore la casserole pour enlever la graisse qui reste ; si la sauce était trop abondante, vous la feriez réduire sur

un bon feu, jusqu'à ce qu'elle ne soit ni trop claire ni trop épaisse; dressez vos morceaux de viande dans le fond du plat, les navets par-dessus : arrosez le tout avec la sauce.

Poitrine de Mouton braisée.

Vous coupez votre poitrine en morceaux longs, carrés ou ovales; vous mettrez dans une casserole des bardes de lard; vous y ajouterez des tranches de jambon, vos carbonnades par-dessus, que vous couvrirez de lard; vous y jetez deux carottes coupées en tranches, ainsi que trois ou quatre oignons aussi coupés, du laurier, du thym; versez-y plein une cuillère à pot de bon bouillon; vous les ferez migeoter pendant trois heures, feu dessus, feu dessous; lorsque vous serez sur le point de servir, égouttez-les, et dressez-les en miroton sur votre plat, avec des épinards, de l'oseille ou de la chicorée au milieu.

Poitrine à la Sainte-Ménehould.

Après avoir fait cuire votre poitrine entière comme vos carbonnades, vous en ôterez les os des côtes et la parerez proprement; vous mettrez dessus du sel et du poivre; vous la tremperez dans du beurre tiède; après l'avoir bien pannée, vous la mettrez sur le gril à un feu doux. Vous égoutterez du beurre dessus et y sèmerez de la mie de pain; vous la mettrez ensuite sous un four de campagne bien chaud, pour faire prendre couleur à votre poitrine; quand elle sera bien dorée, vous la mettrez sur le plat, avec un jus clair dessous.

Filets de Mouton grillés aux Pommes de terre.

Vous parez douze filets mignons de mouton ; vous les assaisonnez de sel et mignonette et les trempez dans du beurre. Au moment de servir, vous les faites griller et les glacez d'une belle couleur ; vous les dressez ensuite sur le plat, avec des pommes de terre dans le milieu, frites au beurre et bien assaisonnées.

Filets de Mouton en escaloppes.

Vous levez les peaux de douze filets mignons de mouton, et en formez des petites escaloppes, grosses comme des écus de cinq francs, mais plus épaisses ; vous les mettez à mesure sur un plat à sauter, avec très-peu de beurre fondu, et les sautez, au moment de servir, sur un fourneau vif. Au bout de deux minutes, vous égouttez le beurre et liez les escaloppes avec un peu de coulis réduit et bien coulé, un bon morceau de beurre, un jus de citron et une pincée de persil haché et blanchi.

Gigot de Mouton à l'eau.

Désossez le cassis de votre gigot jusqu'à l'os de la cuisse ; piquez l'intérieur de votre gigot avec de gros lardons assaisonnés de sel, poivre, ail et des quatre épices ; vous les ficèlerez ; vous mettrez quelques bardes de lard par-dessous, des carottes, des oignons, clous de girofle, trois feuilles de laurier et un peu de thym ; mouillez votre gigot avec de l'eau, mettez-y du sel ; ayez soin qu'il baigne dans l'eau ; faites-le bouillir

pendant cinq heures ; déficelez-le avant que de le servir, et mettez-le sur un plat avec un peu du mouillement dans lequel il a cuit, et que vous passerez à l'étamine.

On peut servir, si l'on veut, à l'entour des pommes de terre tournées et cuites avec le gigot, ou bien une sauce tomate.

Gigot de Mouton à la Génoise.

Ayez un bon gigot que vous ferez mortifier à point ; levez-en la peau, sans la détacher du manche ; lardez toute la chair avec du céleri à moitié cuit dans une braise ou du bouillon, des cornichons coupés en gros lardons, quelques branches d'estragon blanchi, du lard, le tout assaisonné légèrement, et quelques filets d'anchois ; remettez la peau par-dessus, de façon qu'il n'y paraisse point ; arrêtez-la avec de la ficelle, de crainte qu'elle ne se retire en cuisant : mettez votre gigot à la broche comme à l'ordinaire, et lorsqu'il sera cuit, vous le servirez avec une partie de son fond que vous ferez réduire.

Hachis de Mouton à la Bourgeoise.

Un gigot rôti se mange rarement entier le même jour ; le lendemain on fait ordinairement un hachis de ce qui reste. On lève les chairs, on en ôte les nerfs et les peaux ; après avoir haché votre viande, vous la mettez dans une casserole ; vous faites réduire quelques cuillerées de coulis, et au moment de servir, vous liez votre hachis avec cette réduction ; vous y mettez un demi-quarteron de beurre, vous le faites chauffer, prenant garde

qu'il ne bouille, et vous le servez avec des œufs mollets autour.

Selle de Mouton braisée ou Carbonnade.

La selle, dans le mouton, comprend depuis la première côte jusqu'au gigot; on la désosse; on l'assaisonne, dans l'intérieur, de sel et de poivre, ensuite on la ficèle; on la met dans une casserole, dans une bonne braise, ou, si vous n'avez pas de braise, avec des bardes de lard dessous, des carottes, des oignons, deux clous de girofle, du laurier, du thym, un bouquet de persil, des ciboules; vous couvrez votre selle de bardes de lard, et vous ajoutez une cuillerée à pot de bouillon; vous mettez votre selle cuire entre deux feux pendant deux heures et demie ou trois heures; vous l'égouttez et la mettez sur un plafond, avec un couvercle de casserole dessus, sur lequel vous mettez un poids pour leur faire prendre une belle forme. Lorsqu'elles sont froides, vous les parez proprement et les faites réchauffer dans leur fond sur un fourneau bien doux; vous les glacez d'une belle couleur, et les servez avec de l'oseille ou de la chicorée dessous.

Selle de Mouton pannée à l'Anglaise.

Après avoir préparé et fait cuire votre selle, comme celle dite braisée, vous l'assaisonnerez de sel et gros poivre, vous la tremperez dans le beurre, vous la roulerez dans de la mie de pain; vous ferez tiédir un petit morceau de beurre; vous casserez trois ou quatre œufs, que vous mêlerez avec votre beurre; vous ajouterez un peu de sel; vous tremperez votre selle dans vos œufs, do-

manière qu'elle en soit bien humectée ; vous la mettrez dans votre mie de pain ; une heure avant de servir, vous la placerez sur le gril, et un four de campagne bien chaud par-dessus, pour lui faire prendre une belle couleur : en la servant, vous mettrez un jus clair dessous.

Rôt de Bif de Mouton.

Il se met entier à la broche, servi dans son jus, pour pièce de milieu ; il se sert aussi à la Sainte-Ménehould ; pour lors on le fait cuire à la braise ; quand il est cuit, vous le pannez et lui faites prendre couleur au four, et servez dessous une sauce à votre goût ; on peut aussi, quand il est bien piqué, le faire cuire à la broche et le glacer d'une belle couleur ; vous mettrez des haricots à la Bretonne dessous.

On le sert encore cuit à la braise et déguisé avec différens ragoûts de légumes ou différentes sauces.

Pieds de Mouton à la Poulette.

Vous flambez une trentaine de pieds de mouton, et en ôtez avec le couteau une petite touffe de poil qui se tient au milieu de la fente du bout du pied ; vous les faites cuire dans un blanc, et lorsqu'ils sont cuits, ce qui est au bout de quatre bonnes heures, vous les égouttez sur un torchon blanc et en ôtez les os de la jambe ; vous faites réduire quelques cuillerées de coulis blanc, avec un bon maniveau de champignons, que vous aurez auparavant passé au beurre ; vous le liez avec trois jaunes d'œufs ; vous ajoutez à cela trois quarterons de beurre frais : prenez garde de faire bouillir ; une pincée de persil blanchi, du jus de citron,

et vous jetez vos pieds de mouton dans cette sauce.

Carbonnades de Mouton en Macédoine.

Vous faites cuire vos carbonnades comme les précédentes, et les finissez de même, il n'y a que la sauce qui en diffère. Pour faire la macédoine, vous coupez des carottes en tranches d'un demi-pouce d'épais; avec une petite colonne de fer blanc, vous en formez de petits bâtons; vous les faites blanchir et les faites cuire dans du consommé, gros comme une noisette de sucre et une cuillerée de blond de veau; lorsqu'elles sont cuites et que la réduction est consommée, vous les retirez du feu; vous faites cuire pareillement des navets, auxquels vous ne mettrez pas de blond de veau, et que vous mêlerez ensuite avec les carottes; vous coupez des haricots verts en losange, et les faites cuire dans un poëlon de cuivre non étamé, avec une poignée de pois verts, de fèves de marais et des pointes d'asperges; vous ferez cuire ces trois légumes séparément, vu qu'il faut moins de temps pour les uns que pour les autres; vous couperez un concombre en morceaux, gros comme un écu de six francs, et le mettrez dans une terrine avec une pincée de sel. Au bout de quelques heures, vous le presserez dans un torchon et le ferez cuire dans du beurre clarifié, et enfin une poignée d'haricots blancs, cuits seulement dans de l'eau et du sel; vous mêlerez tous ces légumes, et au moment de servir, vous les lierez avec une béchamelle réduite, ou, si vous voulez, avec du coulis blanc, que vous ferez réduire, lequel vous lierez avec deux jaunes d'œufs et un petit

morceau de beurre. La béchamelle est préférable, vu que la crême qui entre dedans adoucit beaucoup et ôte l'âcreté des légumes. Pour faire la béchamelle, voyez l'article des sauces.

Queues de Mouton braisées à la Bourgeoise.

Prenez six ou sept queues de mouton; mettez dans une casserole des bardes de lard, quelques tranches de mouton, des carottes, des oignons, deux clous de girofle, une ou deux feuilles de laurier avec un peu de thym; vous couvrez vos queues de bardes de lard et d'un peu de bouillon, et les faites migeoter pendant trois ou quatre heures; au moment de servir, vous les sortez de votre braise, vous les égouttez, glacez et servez dessus une espagnole claire.

Queues de Mouton pannées à l'Anglaise.

Préparez et faites cuire vos queues comme celles dites à la braise; lorsqu'elles sont cuites, égouttez-les et assaisonnez-les de sel, gros poivre; vous faites tiédir un morceau de beurre, vous mettez vos queues dedans, ensuite dans la mie de pain; vous cassez quatre œufs dans votre beurre, vous battez le tout ensemble; en trempant vos queues dans vos œufs, faites en sorte qu'elles en prennent par-tout; roulez-les dans la mie de pain, de manière qu'elles soient complètement pannées, et les arrosez avec quelques gouttes de beurre; vous les mettrez sur le gril, à un très-petit feu, une demi-heure avant de servir, en les couvrant d'un four de campagne bien chaud, pour leur donner une belle couleur; au moment de servir, dressez-les sur le plat, avec un jus clair dessous.

CHAPITRE VI.

De l'Agneau.

Quoique l'agneau soit une viande fade, on a trouvé cependant les moyens de l'employer en cuisine de plusieurs façons différentes; mais c'est sur-tout à la broche qu'il est le plus estimé, lorsqu'on a soin de le relever avec une sauce savante.

C'est au mois d'avril qu'on en fait principalement usage; les agneaux de deux mois et demi, bien nourris, sont les meilleurs, et ceux à qui l'on donne la préférence.

DE L'AGNEAU.

Issues d'Agneau à la Bourgeoise.

On comprend, sous le nom d'issues, la tête, le foie, le cœur, le mou et les pieds.

Vous ôtez les mâchoires et le museau; vous les faites dégorger dans de l'eau avec le reste de l'issue coupé par morceaux; faites-les blanchir un moment et cuisez-les dans un blanc; un instant avant de servir, vous égouttez le tout et le mettez (à l'exception de la tête) dans une allemande réduite, liée avec deux jaunes d'œufs, un morceau de beurre, et le jus de la moitié d'un citron: vous mettez ce ragoût sur un plat, et la tête bien blanche par-dessus.

Tête d'Agneau de plusieurs façons.

La manière la plus ordinaire de préparer et d'accommoder une ou deux têtes d'agneau à-la-fois, est celle-ci: après avoir ôté les mâchoires et le museau de vos têtes, vous les faites blanchir et cuire dans un blanc; quand elles sont cuites, vous découvrez les cervelles et les dressez dans un plat, et vous servez dessus une sauce à votre goût, comme sauce à l'espagnole, sauce à la ravigotte, sauce à la poivrade, etc., etc. On peut aussi, à la place de sauce, y mettre un ragoût de truffes, ou tel autre à son goût.

Tête d'Agneau au blanc.

Après avoir approprié votre tête, vous la faites dégorger et blanchir; vous la rafraîchissez, et après l'avoir flamblée, vous la mettez cuire dans un blanc. (*Voyez Blanc.*) Après deux heures de cuisson, vous l'égouttez et la mettez sur votre plat, avec une sauce piquante dessous.

Vol-au-vent de pieds d'Agneaux.

Vous les faites comme les pieds de mouton, et au moment de servir, vous les mettez dans un vol-au-vent.

Oreilles d'Agneau farcies.

Prenez dix ou douze oreilles d'agneau, que vous ferez dégorger et blanchir; après les avoir essuyées, flambées, vous les ferez cuire dans un blanc, après quoi vous les égouttez et les remplissez d'une farce cuite; vous les trempez dans un bon coulis lié, et ensuite dans de la mie de pain; vous casserez quelques œufs et y mettrez du sel et du gros poivre: vous battrez le tout ensemble; trempez vos oreilles de manière qu'elles prennent de l'œuf par-tout; roulez-les de nouveau dans de la mie de pain, de telle sorte qu'elles en soient entièrement couvertes; au moment de servir, mettez votre friture sur le feu; lorsqu'elle est chaude, vous y jetez vos oreilles; lorsqu'elles auront pris une belle couleur, vous les retirerez et les égoutterez sur un linge blanc; vous ferez frire du persil que vous mettrez par-dessus.

Filets d'Agneau en Blanquette.

Faites cuire cinq filets d'agneau à la broche, et laissez-les refroidir ; vous les coupez en blanquette et les mettez dans une casserole entre deux bardes de lard, laquelle vous mettez dans une étuve une heure avant de servir, afin que l'agneau chauffe doucement et ne se racornisse point. Au moment de servir, vous ôtez le lard et le mettez dans une allemande liée avec deux jaunes d'œufs, un petit morceau de beurre et du jus de citron ; vous aurez soin de mettre parmi quelques champignons qui auront déjà été passés dans le beurre.

Du Quartier d'Agneau.

Le quartier d'agneau de devant est plus délicat que celui de derrière ; il se sert ordinairement rôti. Vous en faites aussi des entrées à l'anglaise, en mettant les côtelettes sur le gril comme celles de mouton, et le reste du quartier, vous le faites cuire à la broche ; quand il est froid, vous en faites une blanquette et mettez les côtelettes autour.

Le quartier d'agneau de derrière se met ordinairement à la broche ; il se met aussi farci en dedans, cuit à la braise, et servi avec un ragoût d'épinards. Cuit à la braise et refroidi, on en tire des filets que vous mettez en blanquette ou à la béchamelle.

Rôt de Bif d'Agneau.

On coupe son agneau jusqu'à la seconde côtelette du flanc, ce qui fait la moitié de l'agneau.

Après l'avoir bien assujetti avec des brochettes, mettez-le à la broche et faites-le cuire d'une belle couleur. Prenez deux quartiers de devant de l'agneau, levez-en les épaules; coupez les poitrines de manière que les côtelettes ne soient pas endommagées; faites cuire vos poitrines dans une bonne braise : quand elles seront cuites, vous les mettrez entre deux couvercles et les laisserez refroidir. Vous les couperez en petits morceaux, que vous parerez bien proprement, et que vous tremperez dans une sauce d'un bon goût; vous les pannerez avec de la mie de pain : coupez vos côtelettes, parez-les proprement, assaisonnez-les de sel et de poivre, et mettez-les dans un plat à sauter avec du beurre fondu. Vous prenez vos épaules cuites à la broche et refroidies, vous en faites une bonne blanquette. Au moment de servir, vous faites griller ou frire vos tendons; vous sautez les côtelettes, que vous glacez, et dressez le tout entremêlé et en miroton : vous mettez la blanquette au milieu.

CHAPITRE VII.

Du Cochon.

Le cochon est le roi des animaux immondes ; c'est celui dont les qualités sont le moins contestées ; sans lui point de lard, et par conséquent point de cuisine ; sans lui point de jambons, point de saucisses, point de boudins noirs, point de saucissons.

On fait de sa tête une hure de sanglier ; ses côtelettes, soit simplement grillées, soit en ragoût, soit frites, excitent notre sensualité de mille manières ; ses cuisses et ses épaules se convertissent en jambons ; ses oreilles, sa langue et ses pieds servent à faire de menus droits. Sa fressure, sa panne, sa crépine, ses boyaux sont l'étui nécessaire propre aux andouilles, aux saucisses et aux boudins ; son sang même a l'avantage de tourner au profit de notre appétit. Sa viande, hachée menue comme chair à pâté, subit

diverses élaborations et devient le principe des farces savantes. Sa poitrine en petit salé, son carré rôti, son échinée en côtelette, sa tête désossée, en fromage; enfin sa graisse, convertie en lard, fournissent chaque jour de nouveaux mets à notre gourmandise et à notre sensualité : en dernier résultat, la nature a si bien arrangé les choses, que tout est bon dans un cochon, et que rien n'en est à rejeter.

DU COCHON.

Du Boudin.

Prenez de l'oignon que vous hachez, et le faites cuire avec un peu d'eau et de la panne; quand il est bien cuit et qu'il ne reste que de la graisse, vous prenez de la panne que vous coupez en dés; mettez-la dans la casserole où est votre oignon, avec du sang et le quart de crême; assaisonnez de sel fin, d'épices mêlées; maniez bien le tout ensemble, et l'entonnez dans des boyaux que vous aurez coupés auparavant de la longueur que vous voulez faire les boudins; ne les emplissez point trop, de crainte qu'ils ne crèvent en cuisant; ficelez les deux bouts de chaque boyau; vous les faites ensuite cuire dans l'eau bouillante: il faut un quart d'heure pour les cuire; pour voir s'ils sont cuits, vous en tirerez un avec l'écumoire et le piquerez avec une épingle; si le sang ne sort plus, que ce soit de la graisse, c'est une preuve qu'ils sont cuits; mettez-les ensuite refroidir pour les faire griller quand vous voudrez les servir. La même façon se pratique pour le boudin de sanglier.

Boudin blanc à la Bourgeoise.

Mettez sur le feu une chopine de bon lait que vous faites bouillir, et y mettez après une bonne poignée de mie de pain : passez à la passoire; faites bouillir le tout ensemble, en le tournant souvent,

principalement sur la fin, jusqu'à ce que la mie de pain ait bu tout le lait et qu'elle soit bien épaisse; mettez-la refroidir ; coupez une demi-douzaine d'oignons en petits dés, et les faites cuire à petit feu sans qu'ils soient colorés, avec un morceau de beurre ; ensuite vous avez une demi-livre de panne hachée que vous mêlez avec les oignons; après qu'ils sont ôtés du feu, mettez-y aussi la mie de pain, avec six jaunes d'œufs, un peu plus d'un demi-septier de crême ; délayez le tout ensemble, assaisonnez de sel fin, fines épices ; prenez des boyaux de cochon bien lavés, coupez-les de la longueur que vous voulez faire vos boudins; ne les emplissez qu'aux trois quarts, liez le bout ; quand ils seront tous finis, faites bouillir de l'eau ; quand elle bouillira fort, mettez-y doucement les boudins et les faites bouillir jusqu'à ce qu'ils soient cuits ; il ne faut qu'un quart d'heure, ce que vous connaîtrez en les piquant avec une épingle : il en sortira de la graisse ; retirez-les en douceur avec une écumoire, mettez-les dans l'eau fraîche, faites-les égoutter et les faites griller dans une caisse de papier: ensuite vous les ôtez de la caisse pour les servir chaudement.

Du Jambon,

La cuisse et l'épaule se mettent en jambons : il faut les saler et fumer. Pour cet effet, vous faites une saumure avec du sel et du salpêtre, et toutes sortes d'herbes odoriférantes, comme thym, laurier, basilic, baume, marjolaine, sariette, genièvre, que vous mouillez avec moitié eau et moitié lie de vin; laissez infuser toutes ces herbes dans

la saumure pendant vingt-quatre heures, ensuite vous la passez au clair et mettez tremper les jambons dedans pendant quinze jours. Ensuite vous les tirerez de la saumure pour les faire égoutter; après les avoir bien essuyés, vous les mettez fumer à la cheminée. Quand ils seront secs, pour les conserver, vous les frotterez avec de la lie de vin et du vinaigre, et mettrez par-dessus de la cendre. Quand vous les voulez faire cuire, vous en ôtez le mauvais sans rien ôter de la couenne; faites-les dessaler dans de l'eau deux ou trois jours, suivant qu'ils sont nouveaux et que vous les jugez assez dessalés; désossez-les et enveloppez-les d'un torchon blanc, et les mettez dans une marmite pas plus large que le jambon; mettez-y deux pintes d'eau et autant de vin blanc, racines, oignons, un gros bouquet garni de toutes sortes de fines herbes; faites cuire votre jambon pendant cinq ou six heures à très-petit feu. Quand il est cuit, laissez-le refroidir dans sa cuisson; vous le retirez ensuite, et enlevez doucement la couenne, sans ôter de la graisse; mettez par-dessus la graisse du persil haché, avec un peu de poivre, et après de la chapelure de pain, par-dessus la pèle rouge, pour que la chapelure s'imbibe un peu dans la graisse et prenne une belle couleur, ou bien si vous voulez qu'il ait meilleure façon, lorsqu'il est refroidi, vous ôtez la couenne et le parez bien uniment; vous le glacez ensuite d'une belle couleur. Servez froid sur une serviette, pour gros entremets.

Quand les jambons sont nouveaux et petits,

vous pouvez les faire cuire à la broche et les servir chauds ou froids pour entremets; faites attention qu'ils soient beaucoup plus dessalés pour la broche que pour la braise.

Du petit-salé de Cochon.

Toutes sortes d'endroits du cochon sont bons pour faire du petit-salé; le filet est estimé le meilleur; vous coupez les morceaux de la grosseur que vous voulez, et prenez du sel pilé; sur quinze livres, mettez une livre de sel, frottez votre viande par-tout, mettez-la à mesure dans un vaisseau; quand il est plein, bouchez-le bien de crainte qu'il ne prenne le vent; vous pouvez vous en servir au bout de cinq ou six jours; si vous voulez le garder long-temps, vous y mettrez un peu plus de sel; observez que plus le salé est nouveau, meilleur il est; vous vous en servez ensuite, soit pour manger avec de la purée de pois ou un ragoût de choux, ragoût de légumes, de lentilles, purée de navets: de telle façon que vous le serviez, ne mettez point de sel dans le ragoût que vous destinez à manger avec; et si votre salé avait pris trop de sel, faites-le tremper dans de l'eau froide avant de le faire cuire.

Andouilles.

Après avoir lavé et nettoyé les boyaux les plus charnus du cochon, et qu'ils sont bien propres, on les fait dégorger pendant douze heures, après quoi on les égoutte, on les essuie bien et on les met dans une terrine; ensuite on les assaisonne de sel, de poivre, d'aromates pilés et des quatre

épices; on les laisse dans cet assaisonnement pendant deux heures; cela fait, on les met dans les boyaux, qu'on lie par le bout, et on les place au fond du saloir.

Lorsqu'on veut les manger, on les fait cuire dans du bouillon, avec des racines, un bouquet de persil et ciboule, du thym et du laurier; on les laisse refroidir dans leur cuisson, ensuite on les met sur le gril et on les sert pour hors-d'œuvre.

Saucisses.

Il faut choisir dans la chair de cochon celle qui est la moins nerveuse; vous hacherez une livre de lard, avec une livre de chair; vous y ajouterez du persil, de la ciboule, un peu d'épices, du sel, du poivre; vous mêlerez bien le tout ensemble, ensuite vous mettrez votre chair dans les boyaux; ceux qui veulent donner à leurs saucisses plus de goût, y verseront un verre de vin ordinaire, ou de Champagne, ou du Rhin, ou de Madère, ou de Malvoisie, ou de Frontignan, ou de Constance.

Hure de Cochon.

Votre tête désossée en entier, vous prenez des débris de chair de porc frais que vous mettez avec elle; vous l'assaisonnez de sel, de poivre en grains, d'aromates pilés, des quatre épices, de persil, petits oignons et ciboules hachés; vous la mettez dans un vase avec cet assaisonnement, et vous l'y laisserez pendant neuf ou dix jours; quand vous jugez qu'elle a bien pris son assaisonnement, vous la retirez du vase et l'égouttez;

vous rassemblez tous vos morceaux; vous les arrangez de façon que votre tête se trouve remplie et reprenne sa première forme. Vous aurez soin de coudre ensuite avec de la ficelle l'ouverture par où elle a été désossée, et vous la ficèlerez, de telle manière qu'elle ne se déforme pas en cuisant: enveloppez-la dans un linge blanc, ficelé par les deux bouts; ensuite vous la mettrez dans une braisière avec les os de votre tête, des couennes, neuf ou dix carottes, autant d'oignons, et sept ou huit feuilles de laurier, autant de branches de thym, du basilic, un gros bouquet de persil et ciboule, sept clous de girofle, une forte poignée de sel et quelques débris de cochon ou d'autre viande; mouillez votre hure avec de l'eau, jusqu'à ce qu'elle baigne, et vous la ferez mijeoter neuf à dix heures à petit feu; quand elle sera cuite, vous l'ôterez de dessus le feu et la laisserez deux heures dans son assaisonnement; puis vous la retirez avec un autre linge blanc, et vous la pressurez de vos deux mains, pour en faire sortir le liquide qui y serait resté; mais de manière à lui conserver toujours sa forme; laissez-la refroidir dans son linge; quand elle sera bien refroidie, vous l'approprierez et vous la mettrez dans une serviette ployée sur un plat, après en avoir ôté les ficelles.

Oreilles de Cochon.

On fait cuire les oreilles de cochon dans un assaisonnement pareil à celui de la hure; quand elles sont froides, on les coupe en petits filets que l'on dépose dans une casserole; ou coupe ensuite

douze gros oignons par moitié, dont on ôte la tête et la queue, et on les passe dans un morceau de beurre quand ils sont bien blonds. Si vous n'avez pas de sauce, vous employez une cuillerée à bouche de farine, que vous remuez avec vos oignons ; vous y ajoutez un demi-verre de vinaigre, un verre de bouillon, du sel, du gros poivre ; vous laisserez jeter quelques bouillons à vos oignons ; vous les mettrez ensuite sur votre émincé d'oreilles de cochon ; vous sauterez le tout ensemble et vous le tiendrez chaud sans le faire bouillir : au moment de servir, vous dresserez votre ragoût sur le plat.

Côtelettes de Cochon.

Vous couperez vos côtelettes de cochon comme des côtelettes de veau, ayant soin de laisser dessus un peu de gras ; vous les applatirez, pour leur donner une belle forme, et vous les servirez, après une parfaite cuisson, avec une sauce Robert ou une sauce aux cornichons.

Côtelettes de Porc frais en ragoût à la Bourgeoise.

Coupez un carré de porc frais en côtelettes, mettez-les cuire avec un peu de bouillon, un bouquet garni, peu de sel, poivre, un riz de veau blanchi, coupé en dés ; mettez-les dans une casserole, avec champignons, quelques foies de volaille, un peu de beurre ; passez-les sur le feu ; ajoutez-y une bonne pincée de farine ; mouillez moitié bouillon, un verre de vin blanc et du jus, pour colorer le ragoût ; sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboule, une demi-

gousse d'ail, deux clous de girofle; laissez cuire et réduire à courte sauce: servez sur les côtelettes.

On peut encore passer les côtelettes de la même façon que le ragoût; et quand elles sont cuites à plus de moitié, vous y mettez le riz, foies et champignons avec le même assaisonnement.

Pieds de Cochon à la Ste.-Ménehould.

Après avoir entortillé vos pieds de cochon avec du ruban de fil large, afin qu'ils ne puissent pas se défaire en cuisant, vous les mettez dans une casserole, avec du thym, du laurier, des carottes, des oignons, des clous de girofle, du persil, des ciboules, un peu de saumure, une demi-bouteille de vin blanc, plus ou moins; comme ils doivent rester long-tems au feu, vous emploierez beaucoup de mouillement; vous les faites migeoter pendant vingt-quatre heures sans discontinuer; après, vous les laissez refroidir dans leur cuisson; vous les développez avec soin, et vous les laissez jusqu'au lendemain. Prêt à les servir, trempez-les dans du beurre tiède, assaisonnez-les de gros poivre, et roulez-les dans la mie de pain; mettez-les ensuite sur le gril, à un feu très-doux, et servez-les sans sauce.

Rognons de Cochon au vin de Champagne.

Prenez des rognons de cochon que vous émincerez; vous mettrez dans une casserole, sur un feu ardent, un morceau de beurre, avec vos rognons émincés, du sel, du poivre, de la mus-

cade râpée, du persil, de petits oignons et de l'échalotte, le tout haché bien menu; vous sauterez votre émincé sans relâche, afin qu'il ne s'attache pas: lorsque vos rognons seront roidis, vous ajouterez un peu de farine que vous remuerez avec votre émincé; ensuite vous y verserez un verre de vin de Champagne; vous retournez alors votre ragoût, sans le laisser bouillir

Filet mignon.

On lève les filets mignons dans toute leur longueur, et on les pique de lard fin; on leur donne une forme ronde et on les pique par-dessus.

Mettez des bardes de lard dans une casserole, quelques tranches de veau, quelques carottes, oignons, deux clous de girofle, un bouquet de persil, ciboules, deux feuilles de l'aurier, et vos filets dessus l'assaisonnement; couvrez-les ensuite d'un double rond de papier beurré; vous ajoutez plein une petite cuillère à pot de bouillon, vous les mettez sur le feu, où vous les laisserez pendant une heure; vous mettez du feu sur le couvercle pour les glacer: au moment de servir, égouttez-les.

On peut servir à volonté, dessous, de la chicorée, des concombres, une purée quelconque, ou une sauce piquante.

Grosse Pièce.

On entend par grosse pièce le quartier de cochon qui va jusqu'à la première côte, près le rognon; on le coupe en carré, couvert de sa

couenne, que l'on cisèle; on passe de petits attelets dans le flanc, et on les fait joindre jusqu'au filet, pour lui conserver sa forme, on le met à la broche, où on le laisse quatre heures, parce que le cochon demande à être bien cuit.

Echine de Cochon.

Vous aurez soin, en coupant votre morceau en carré, de laisser l'épaisseur d'un doigt de graisse; votre carré doit être bien couvert; vous ciselez le gras qui le couvre, vous le mettez à la broche; deux heures suffisent pour le cuire; on le sert pour rôt ou pour entrée, avec une sauce piquante, ou telle autre sauce qui est le plus à votre goût. (*Voyez Sauces.*)

Queue de Cochon à la Purée.

Vous prendrez cinq ou six queues auxquelles vous laisserez leur couenne; vous les couperez de sept ou huit pouces par le gros bout; après les avoir nettoyées et flambées, faites-les cuire avec des lentilles, deux oignons, un ou deux clous de girofle; vous mouillerez vos lentilles avec du bouillon; vos queues cuites, vous les mettrez dans une casserole avec un peu de bouillon; passez vos lentilles à l'étamine; déposez votre purée dans une casserole et faites-la écumer et clarifier; si elle est trop claire, vous la ferez réduire: dressez vos queues, que vous couvrez de purée.

Fromage de Cochon.

Prenez une tête de cochon bien nettoyée, désossez-la à forfait, levez toute la chair et le

lard sans couper la couenne; coupez la chair en filets très-minces; faites-en autant du lard; mettez le maigre à part sur un plat bien étendu, et le gras dans un autre; coupez les oreilles aussi en filets; assaisonnez le tout des deux côtés avec du sel fin, du gros poivre, thym, laurier, basilic, six clous de girofle, deux pincées de coriandre, la moitié d'une muscade, le tout haché très-fin; deux gousses d'ail, quatre échalottes, aussi hachées, une demi-poignée de persil en feuilles entières; mettez la peau de la hure dans une casserole ronde, arrangez tous vos filets de viande, en mettant un lit de vinaigre et quelques tranches de jambon, des feuilles de persil arrangées proprement; continuez de cette façon jusqu'à la fin; cousez la couenne et la plissez en bourse, enveloppez-la d'un torchon blanc, que vous serrerez fort avec de la ficelle; mettez ce fromage dans une marmite juste à sa grandeur, pour le faire cuire pendant six ou sept heures avec du bouillon, une pinte de vin blanc, de l'oignon, racines, thym, laurier, basilic, une gousse d'ail, sel, poivre; lorsqu'il est cuit, vous l'égouttez et le mettez dans un vaisseau juste à sa grandeur et bien rond; couvrez-le avec un couvercle et un poids très-lourd dessus, pour lui faire prendre la forme que vous voulez, jusqu'à ce qu'il soit froid: vous le servirez pour gros entremets.

Cochon de lait rôti.

Plongez votre cochon de lait dans un chaudron d'eau chaude, où vous pourrez endurer le doigt; frottez-le avec la main; si la soie s'en va, vous

le retirez de l'eau : vous le retrempez un instant, et toujours vous enlevez les soies ; quand il n'en reste plus, vous le faites dégorger pendant vingt-quatre heures, vous le pendez ensuite et faites sécher.

Ainsi préparé, farcissez-lui le ventre d'un gros morceau de bon beurre manié de fines herbes ; embrochez-le ensuite, arrosez-le sans cesse d'huile vierge, pour lui faire prendre une belle couleur, et servez.

Cochon de lait farci.

Après l'avoir échaudé à l'eau bouillante, et fait les préparations nécessaires, comme ci-dessus, farcissez-le avec son foie haché avec lard blanchi, truffes, champignons, rocamboles, câpres fines, anchois de Nice, fines herbes, assaisonnées de poivre de la Jamaïque et de sel marin, le tout passé à la casserole : son ventre ainsi rempli, on le ficèle, on le met à la broche, et on a soin de l'arroser d'huile vierge, pour lui faire prendre une belle couleur ; on l'accompagne presque toujours d'une sauce à l'orange, avec sel et poivre blanc.

CHAPITRE VIII.

De la Volaille.

La volaille fait l'ornement de nos tables ; elle s'y présente toujours sous mille formes appétissantes : elle est, pour ainsi dire, le cœur d'un repas.

Le poulet tient le premier rang dans une cuisine ; comme un nouveau Protée, il subit mille changemens, pour reparaître toujours avec plus d'éclat, à la satisfaction des gourmands, des gourmets, des gastronomes et des friands. Avant d'entrer dans la manière d'accommoder chaque *espèce de volaille*, nous croyons devoir donner ici le rôti sans pareil, qui est le *nec plus ultrà* des jouissances d'un gastronome, et qui réunit en un seul point toutes les saveurs délicates et exquises de toutes les espèces de volaille.

DE LA VOLAILLE.

Rôti sans pareil.

Prenez une belle olive farcie aux câpres et aux anchois, marinés à l'huile vierge, et la mettez dans le corps d'un bec-figue désossé;

Mettez ce bec-figue désossé dans un ortolan gras et bien en chair;

Mettez cet ortolan, ainsi choisi, dans le corps d'une mauviette désossée;

Mettez la mauviette, ainsi farcie, dans le corps d'une grive désossée;

Mettez la grive dans le corps d'une caille bien grasse, bien juteuse, et qui soit de vigne, de préférence à une caille domestique;

Mettez cette caille, enveloppée d'une feuille de vigne, dans le corps d'un bon vanneau désossé;

Mettez le vanneau dans le corps d'un beau pluvier doré, désossé;

Mettez ledit pluvier dans le corps d'un beau perdreau désossé, rouge si vous le pouvez;

Mettez ce perdreau dans le corps d'une jeune bécasse désossée, tendre, succulente et bien mortifiée;

Mettez cette bécasse, après l'avoir entourée de croûtes de pain, coupées bien minces, dans le corps d'une sarcelle désossée;

Mettez la sarcelle dans le corps d'un pintadeau désossé ;

Mettez le pintadeau, bien bardé aussi, dans le corps d'un canard jeune et sauvage, désossé, de préférence à un canard domestique ;

Mettez le canard dans le corps d'une jeune poularde désossée, grasse, blanche et bien en chair, mais de moyenne grosseur ;

Mettez cette poularde dans le corps d'un beau faisan désossé, jeune, bien choisi, mais sur-tout convenablement mortifié ;

Mettez ce faisan dans le corps d'une jeune oie sauvage désossée, grasse et bien attendrie ;

Mettez cette jeune et belle oie dans le corps d'une très-bellè poule d'Inde désossée, blanche et grasse ;

Enfin, renfermez votre poule d'Inde dans le corps d'une belle outarde désossée.

Votre rôti ainsi disposé, mettez-le dans un pot d'une capacité convenable, avec oignons piqués de clous de girofle, carottes, petits dés de jambon, céleri, bouquet garni, mignonette, force bardes de lard bien assaisonné, poivre, sel, épices fines, coriandre, et une ou deux gousses d'ail.

Scellez ce pot hermétiquement en le bouchant avec de la pâte ou tout autre lut approprié. Mettez-le ensuite pendant dix heures sur un feu doux, et disposé de manière que la chaleur le pénètre également et peu à peu. Un four chauffé modérément et entretenu au même degré, lui conviendrait mieux encore que l'âtre.

Au moment de servir, délutez, dressez votre

rôti sur un plat chaud, après l'avoir dégraissé, s'il en est besoin, et mettez sur table.

Du Poulet.

On en compte de quatre sortes: 1.° les poulets gras; 2.° les poulets aux œufs; 3.° les poulets à la reine; 4.° les poulets communs. Le poulet à la reine est le plus petit et le plus estimé; le poulet aux œufs est après; le poulet gras, qui est le plus fort, est très-estimé, quand il est choisi bien blanc en chair et en graisse.

Fricassée de Poulets.

Prenez deux poulets gras que vous flambez, épluchez et videz; coupez-les par membres et les faites dégorger dans de l'eau tiède; vous les faites blanchir légèrement, et les égouttez ensuite sur un torchon; vous les passez légèrement au beurre, sur un fourneau un peu vif, et y mettez quelques champignons et une poignée de farine que vous délayez avec deux cuillerées à pot de bon consommé; ajoutez-y un bouquet bien assaisonné; ayez bien soin de l'écumer souvent et ne la dégraissez qu'à la fin. Lorsque les poulets sont cuits, vous les égouttez sur un torchon blanc et les mettez ensuite dans une petite casserole; vous faites réduire la sauce, si elle ne l'est pas assez, et la liez avec trois jaunes d'œufs, un bon morceau de beurre et du jus d'un citron; vous la passez à l'étamine sur les poulets que vous tenez chaudement au bain-marie, jusqu'à ce que vous serviez.

Poulets à l'Ivoire.

On prend deux poulets gras et d'égale forme;

on les flambe, on les vide; on en ôte les os du bréchet; on met un bon morceau de beurre dans une casserole, du sel, du gros poivre et un peu de muscade; vous mêlerez l'assaisonnement avec votre beurre; vous en remplirez vos deux poulets, vous les couvrirez de lames de citron, auquel vous ôtez la peau, et ensuite de bardes de lard bien minces; vous mettrez des bardes dans le fond d'une casserole: placez-y alors vos deux poulets avec un rond de papier beurré par-dessus; mettez une cuillerée de consommé, et faites-les cuire pendant trois bons quarts d'heure enterrés dans de la cendre chaude et beaucoup de feu dessus. Au moment de servir, vous les égoutterez et mettrez dessous son fond dégraissé et passé au tamis.

Poulets à la Tartare.

Flambez, épluchez et videz deux poulets gras: vous les partagez en deux et leur ôtez les os qui pourraient nuire à leur mine; vous les assaisonnez de sel, de poivre, les trempez dans du beurre fondu et les pannez avec de la mie de pain; quand ils sont grillés et d'une belle couleur, vous les mettez sur une rémonlade que vous faites ainsi: Mettez deux jaunes d'œufs dans une casserole, avec une cuillerée de moutarde; vous délayez cela, pour commencer, avec quelques gouttes d'huile fine, et lorsque vous voyez que cela commence à épaissir, vous en faites boire à peu-près un bon verre et demi en totalité; vous l'assaisonnez de sel, gros poivre, persil et échalottes hachés, et un filet de vinaigre. Beaucoup de personnes se servent de sauce tournée; ce n'est plus pour lors une rémoulade.

Poulets poëlés aux Tomates.

Prenez deux poulets que vous plumerez, flamberez, éplucherez et viderez par la poche; vous ôterez ensuite les os de l'estomac.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre, du sel, du gros poivre et le jus d'un citron; mêlez cet assaisonnement avec votre beurre, remplissez-en vos poulets; coupez-leur le cou près les reins, bridez-les ensuite avec de la ficelle.

Mettez des bandes de lard dans une casserole, appliquez des tranches de citron bien minces sur l'estomac de vos poulets que vous placez dans votre casserole, ayant soin de les couvrir de lard, et vous mettez une poële par-dessus pour les faire cuire: trois quarts d'heure suffisent pour la cuisson. Au moment de servir, égouttez-les, débridez-les, dressez-les sur le plat: vous servirez pour sauce une sauce tomate.

Poulets à la Reine.

Vous avez trois petits poulets à la reine, que vous flambez et videz par la poche; vous les troussez ensuite et les garnissez de beurre, et les faites cuire comme des poulets poëlés. Vos poulets cuits, vous les égouttez, les débridez et les servez sur votre plat, avec la sauce que vous jugez à propos.

Poulets à l'Estragon.

Vous avez deux poulets gras, bien blancs, que vous flambez et videz par la poche; vous les garnirez en dedans de beurre bien assaisonné; vous les troussez et les faites cuire à leur point

entre deux bardes de lard et couverts de quelques lames de citron. Au moment de servir, vous les égouttez et leur mettez dessus l'estomac des feuilles d'estragon blanchies dans de l'eau de sel, et pour sauce un restaurant bien corsé.

Poulets à la Gibelotte.

Coupez vos poulets par membres et mettez-les dans une casserole avec des champignons, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, une feuille de laurier, thym, basilic, deux clous de girofle, un peu de beurre; passez-les sur le feu, mettez-y deux pincées de farine; mouillez avec un verre de vin blanc, et du jus ce qu'il en faut pour colorer le ragoût, sel, gros poivre; vous l'écumez, le dégraissez, et le faites cuire de manière que la sauce ne soit pas trop longue.

Poulets à la Jardinière.

Videz deux moyens poulets, faites chauffer les pattes pour les éplucher, coupez les ergots, et faites entrer les pattes dans le corps des poulets et revenir sur le feu; épluchez-les et coupez chaque poulet en deux; applatissez-les un peu avec le couperet; mettez dans du beurre chaud persil, ciboule, une pointe d'ail, champignons, le tout haché très-fin, sel, gros poivre; faites tenir le plus que vous pouvez de marinade après les poulets et les pannez de mie de pain; faites griller à petit feu, en les arrosant du restant de leur marinade; quand ils seront cuits de belle couleur, servez avec une sauce poivrade.

Poulets aux petits Pois.

Coupez vos poulets par membres et mettez-les dans une casserole avec un litron de petits pois, un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule; passez-les sur le feu, et mouillez-les avec quelques cuillerées de coulis, un peu de consommé et du blond de veau; ajoutez-y gros comme une noix de sucre, et faites-les cuire ainsi à petit feu pendant une heure et demie, enfin, jusqu'à ce que vos poulets soient cuits. Au moment de servir, vous les dégraissez et les servez à courte sauce.

Poulet au Riz.

Votre poulet flambé et vidé, vous lui coupez les pattes et lui mettez les cuisses en dedans; vous lui mettez une barde de lard dessus, un peu épaisse, et le ficelez pour contenir la barde; vous le mouillez avec de l'excellent consommé, et quand il est aux trois quarts cuit, vous le changez de casserole et passez le fond par-dessus au tamis de soie; vous y mettez un bon quarteron de riz bien lavé, et faites bouillir le tout ensemble pendant une bonne demi-heure. Au moment de servir, vous ôtez la barde de dessus votre poulet, et y mettez le riz autour sur le plat.

Sauté de Filets de Poulets aux Truffes.

Levez les filets de quatre poulets gras, trempez-les dans l'eau à mesure que vous les parerez; cela vous facilitera pour en ôter la peau; vous faites clarifier légèrement un quarteron de beurre et les mettez sur un plat à sauter; les filets mi-

gnons doivent être séparés ; vous les mettez à côté des autres filets ; vous épluchez une demi-livre de truffes rondes de Périgord, vous les lavez, les coupez en tranches un peu épaisses et les mettez à côté de vos filets que vous couvrez d'un rond de papier beurré. Des carcasses de vos poulets, après en avoir séparé les cuisses, vous en tirez un excellent consommé sans sel, que vous faites réduire et que vous incorporez dans un petit velouté clair, clarifié et réduit à son point. Au moment de servir, vous sautez vos filets sur un feu modéré, en ôtez le beurre, et à la place vous mettez le velouté, que vous liez, sans remettre sur le feu, avec un bon quarteron de beurre frais et le jus de la moitié d'un citron ; vous les dressez en miroton avec des croûtons de pain passés dans du beurre et glacés ; vous mettez au milieu les filets mignons et les truffes.

Poulets à la Monglat.

Faites cuire deux poulets comme ceux dits à la poêle ; vous les laisserez refroidir ; enlevez les chairs de l'estomac en forme de cœur ; vous couperez les chairs en petits dés ; vous y mettrez des champignons cuits coupés de même ; vous mettrez le tout dans une casserole ; versez-y plein quatre cuillères à dégraisser de béchamelle, et le tiendrez chaud au bain-marie ; faites chauffer vos poulets dans une casserole avec un peu de leur fond. Au moment de servir, vous les égouttez et dressez les débris sur votre plat, et mettez ce ragoût dans l'intérieur de vos poulets : vous masquerez avec une béchamelle votre petit ragoût.

Poulet à la Broche.

Videz votre poulet, flambez-le, bridez-le et piquez-le de lard fin, ou bien couvrez-le de bardes de lard; vous attachez les pattes sur la broche: tâchez que votre poulet soit cuit à point.

Poulets à la Sainte-Ménehould.

Après avoir flambé, vidé et troussé les pattes dans le corps à deux poulets, vous les partagerez en deux, et les mettrez dans une casserole avec un morceau de beurre, un verre de vin blanc, sel, gros poivre, un bouquet composé de persil et ciboule, une gousse d'ail, du thym, du laurier, du basilic, deux clous de girofle; faites cuire vos poulets à petit feu, et lorsqu'ils seront cuits, vous ôterez le bouquet et lierez la sauce avec deux cuillerées de coulis; vous la ferez réduire et l'attacherez sur vos poulets que vous pannerez avec de la mie de pain. Retrempez-les encore dans des œufs battus et assaisonnés, et pannez-les de mie de pain; faites-les griller d'une belle couleur et servez-les chaudement avec une bonne sauce claire.

Filets de Poulets à la Maréchale.

Vous levez les filets de quatre poulets et les parez; vous ajoutez au bout de chaque filet un petit os qui se trouve dans l'aileron, et par ce moyen il a la forme d'une côtelette; vous faites réduire quelques cuillerées de coulis blanc avec des fines herbes, et trempez à mesure chaque filet que vous pannez avec de la mie de pain; vous les trempez de nouveau dans de l'œuf battu et assaisonné, et les pannez encore avec de la mie de pain; vous

leur donnez une belle forme, et après les avoir arrosés de quelques gouttes de beurre fondu, vous les faites griller d'une belle couleur, et leur mettez pour sauce une demi-glace.

Cuisses de Poulets en Friteau.

Après avoir levé les filets de quatre poulets, il reste les huit cuisses dont vous devez tirer parti: vous les levez et ne formez pas de croupions, c'est-à-dire que la peau du croupion doit tenir aux cuisses; pour leur donner une forme plus ronde, vous les ficelez avec une aiguille à brider et les faites mariner, autant que le temps vous le permet, dans du poivre, du sel, de l'oignon en tranches, du persil en branches, du jus de citron, toutes sortes d'aromates et un demi-verre d'huile. Au moment de servir, vous les égouttez et les séparez de leur marinade; vous les farinez et les faites frire dans une friture bien douce: vous mettez pour sauce une poivrade. Si vous le jugez à propos, vous mettez entre chaque cuisse un œuf frit dans de l'huile et glacé d'une belle couleur.

Cuisses de Poulets en Bigarrure.

Vous levez les cuisses de quatre poulets bien blancs, sans faire de croupions; vous les désossez entièrement, et, à la place de l'os de la cuisse, vous y mettez la patte; vous les assaisonnez en dedans, et les bridez, en leur donnant une belle forme ronde; vous les faites roidir une minute dans du beurre fondu, et les mettez sur un plafond; vous les couvrez avec un couvercle de casserole, sur lequel vous mettez un poids par-dessus; lorsqu'elles sont froides, vous en piquez quatre

de lard et du même côté, c'est-à-dire les quatre cuisses gauches ou les quatre droites, et quatre autres de clous de truffes bien noires; vous les faites cuire au four, entre deux bardes de lard et du bon consommé, ou de la mirepoix; vous glacez d'une belle couleur celles qui sont piquées de lard, et les dressez en miroton avec de la chicorée au milieu, ou ce que vous jugez à propos.

Chapon.

Le chapon de sept à huit mois est le meilleur; sa chair est alors succulente et digne du palais d'un vrai gourmand : il se sert ordinairement rôti. Si par hasard il est un peu dur, on le fait cuire comme la dinde en daube. (*Voyez Daube.*)

Quand on le sert pour rôt, à l'époque du cresson, on en met autour, et on l'assaisonne de sel et de vinaigre.

Chapon poëlé.

Après avoir plumé, flambé légèrement, épluché et vidé votre chapon, vous lui coupez les pattes sur les cuisses et vous le bridez; vous mettez des bardes de lard dans une casserole, votre chapon par-dessus; vous le couvrez de tranches bien minces de citron, et vous le recouvrez de bardes de lard et une poële par-dessus. Une heure suffit pour le cuire.

Du Coq et de la Poule.

On s'en sert ordinairement pour faire du bon bouillon et de la gelée de viande. Ils sont aussi excellens pour faire du bon consommé et donner du corps et du moëlleux à toutes sortes de sauces et ragoûts.

De la Poularde.

La poularde se sert souvent pour un plat de rôti ; dans le temps du cresson, on en met tout autour, assaisonné de sel et de vinaigre.

Les foies gras des poulardes, chapons, dindons et gros poulets, sont employés dans beaucoup de ragoûts. On les met aussi en caisse, ce qui s'opère avec du papier graissé d'huile, et on les fait cuire dans un four, dans leur jus, avec persil, ciboule, champignons, le tout haché, bardes de lard dessus et dessous, un peu de beurre et un jus de citron.

Poularde à la Reine.

Votre poularde cuite dans une poêle, vous la laissez refroidir ; vous enlèverez les chairs de l'estomac ; avec les chairs vous ferez une farce cuite ; vous remplirez votre poularde et vous lui donnerez sa forme première : enveloppez le tour de votre volaille avec des bardes de lard que vous assujettirez avec des petites chevilles de bois ; vous la mettrez sur une tourtière au four, ou bien vous placerez votre tourtière sur un feu doux, et le four de campagne un peu chaud par-dessus, pendant une heure. Au moment de servir, vous ôterez les bardes qui entourent votre poularde, vous la dresserez sur votre plat : vous mettrez pour sauce un velouté clarifié et d'un bon goût.

Poularde à la Chevalière.

Flambez, videz, partagez et ôtez l'os de l'estomac d'une poularde ; maniez une demi-livre de beurre et assaisonnez-la : vous remplissez votre poularde, vous la bridez et lui faites bomber l'es-

tomac, que vous faites revenir une minute dans un peu de beurre, et que vous piquez avec du lard bien fin; arrangez des bardes de lard dans une casserole; vous y mettez votre poularde et l'enveloppez, à l'exception de la piquerie; vous la mouillez avec une cuillerée à pot de bon consommé et la faites cuire pendant une heure et demie. Au moment de servir, vous l'égouttez, la bridez et la mettez un instant au four, ou sous un four de campagne, et la glacez d'une belle couleur. Vous pouvez, si vous voulez, faire cette opération dans la casserole où votre poularde aura cuit, en mettant beaucoup de feu sur son couvercle: vous mettrez pour sauce un ragoût blanc de crêtes et de champignons.

Poularde au Riz à l'Espagnole.

Vous prenez une poularde bien blanche, que vous flambez et désossez, à l'exception du croupion, et la farcissez de riz ainsi préparé.

Prenez une demi-livre de riz propre, que vous mettrez dans une casserole, avec trois fois autant de consommé; faites migeoter votre riz pendant trois quarts d'heure; prenez quatre cuillerées d'espagnole bien réduite, que vous mêlerez avec votre riz, auquel vous ajouterez un petit morceau de beurre; vous la ficèlerez et la ferez cuire entre deux bardes de lard, avec deux cuillerées à pot de consommé; lorsqu'elle sera cuite, vous vous servirez de son fond pour faire du riz pareil à celui que vous avez mis dedans, mais moins crevé et par conséquent moins mouillé. Vous mettez votre poularde sur un plat, après l'avoir débridée, et autour de ce riz ainsi préparé.

Poularde aux Truffes.

Vous épluchez deux livres de truffes de Périgord (ce sont les meilleures), et après les avoir bien lavées et égouttées, vous les mettez dans une casserole avec une bonne livre de lard râpé ou du saindoux, mais c'est moins bon; du sel, poivre, muscade râpée, échalottes, persil, et les parures de vos truffes, le tout haché, un bouquet d'aromates; vous les faites chauffer un instant sur le feu, et les mettez toutes bouillantes dans votre poularde, que vous aurez auparavant flambée et vidée; vous la laissez ainsi autant de temps qu'elle peut se conserver, afin que la poularde prenne bien le goût de truffes, et la faites cuire à la broche, enveloppée de deux ou trois feuilles de papier huilé; vous aurez soin de mettre sur votre poularde quelques lames de citron pour la tenir blanche. Cependant beaucoup de personnes la préfèrent à la peau de gora; vous mettez pour sauce une espagnole, dans laquelle vous mettez une demi-bouteille de vin de Champagne, réduite, et quelques truffes hachées.

Nota. Si vous voulez que votre poularde sente beaucoup la truffe, vous n'avez qu'à les mettre dans son corps au moment où elle vient d'être tuée: cette manière est préférable à toutes.

Poularde à la Béchamelle.

Prenez une poularde cuite à la broche, laissez-la refroidir et coupez-la par membres; vous en levez les chairs, lesquelles vous émincez proprement et les liez avec une béchamelle réduite et d'un bon goût; vous la mettez sur le plat avec

des œufs mollets autour : vous pouvez la mettre encore dans une casserole au riz.

Cuisses de Poularde.

Elles se préparent comme celles de poulet, soit en friteau, soit en bigarrure : vous pouvez aussi en faire des croquettes.

Croquettes de Volaille.

Vous avez six ou huit cuisses de poulardes, ou de poulets rôtis ou bouillis, n'importe ; étant froides, vous en levez les peaux et coupez la chair en petits dés.

Vous faites réduire de la béchamelle, et lorsqu'elle est bien serrée, vous la liez avec trois jaunes d'œufs et un jus de citron ; vous mêlez la chair avec cette réduction ; et l'étendez carrément sur un couvercle d'un demi-pouce d'épais ; vous la coupez en petits bâtons bien égaux, que vous pannez avec de la mie de pain ; vous les trempez dans de l'œuf battu et assaisonné, et les pannez de nouveau avec de la mie de pain. Au moment de servir ; vous faites frire dans une friture chaude et dressez sur le plat avec du persil frit au milieu. On peut faire des croquettes, soit en forme de poire, en queue ou en boule.

De la Poule de Caux et du Coq vierge.

On s'en sert ordinairement pour faire d'excellens plats de rôts ; on les pique pour les faire cuire à la broche ; on peut cependant les accommoder et les servir comme la poularde, avec sauces ou sans sauces.

Du Dindon.

Ce sont les Jésuites à qui l'on est redevable de l'introduction de cet oiseau en Europe, où il s'est naturalisé et multiplié à l'infini. Il se sert à la broche, piqué ou bardé, pour un plat de rôt, principalement quand il est gras et dans la nouveauté. Quand il est cuit et refroidi, ce que l'on a desservi de la table, sert à différentes entrées. Il y aurait trop à dire, s'il fallait décrire tous les mets qu'on peut faire avec cette volaille.

Dindon à la Daube.

L'usage est de manger les vieux dindons à la daube; à cet effet, après l'avoir plumé et vidé, on lui coupe les pattes, on lui trousse les cuisses en dedans, qu'on assujettit avec de la ficelle; on le flambe, on l'épluche; vous l'assaisonnez ensuite de gros lard, de sel, de poivre, et de fines herbes; vous mettez des bardes de lard dans une braisière, votre dindon par-dessus, deux jarrets de veau, les pattes du dindon, quelques carottes, quelques oignons, deux feuilles de laurier, un bouquet de persil et de ciboules; vous couvrez votre dindon de bardes et d'un morceau de papier beurré; mouillez-le de bouillon; vous le faites migeoter pendant quatre heures : quand il est cuit, vous retirez votre braisière du feu; passez votre mouillement à travers une serviette fine, et vous le ferez réduire d'un quart; cassez un œuf dans une casserole; vous le battrez bien et vous verserez la gelée dessus, et vous la fouetterez bien avec votre œuf; vous la tiendrez sur le feu, en la remuant avec force, jusqu'à ce qu'elle soit prête

à bouillir ; quand elle aura jeté ses premiers bouillons, vous la placerez sur le bord du fourneau, avec un couvercle et du feu dessus ; vous la laisserez migeoter une demi-heure, ensuite vous la passerez à travers une serviette fine, et vous la laisserez refroidir pour la servir à l'entour de la daube.

Dindon à la Bourgeoise.

Flambez et épluchez un dindon, applatissez-le un peu sur l'estomac, troussez les pattes, mettez dans une casserole avec du beurre ou du lard fondu, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très-fin ; faites-le refaire et le mettez dans une autre casserole avec l'assaisonnement, sel, gros poivre ; couvrez l'estomac de bardes de lard, mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon ; faites cuire à petit feu, ensuite vous le dégraissez et mettez un peu de coulis dans la sauce pour la lier.

Dindon roulé.

Il faut flamber un dindon et le couper en deux, le désosser à forfait et mettre sur chaque moitié une bonne farce de viande ; roulez ensuite chaque moitié, ficelez-les et les faites cuire couvertes de bardes de lard, avec un verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, un peu de thym, laurier, basilic, sel, poivre, deux oignons en tranches, une carotte, un panais : la cuisson faite, dégraissez la sauce et la passez au tamis ; mettez-y un peu de coulis pour la lier. Servez sur la viande. A la place de cette

sauce, vous en pouvez mettre une autre, ou tel ragoût que vous jugerez à propos.

Abatis de Dindon à la Bourgeoise.

Prenez un ou deux abatis de dindon, ce qui comprend les ailes, les pattes, le cou, le foie, le gésier; échaudez le tout et l'épluchez, mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic et des champignons; passez le tout sur le feu et mettez-y une bonne pincée de farine; mouillez avec du bouillon, assaisonnez de sel, gros poivre; ajoutez à cela quelques navets passés à la poële et roussis d'une belle couleur; faites cuire, en ayant bien soin de dégraisser, et que la sauce soit courte: c'est le moyen de l'avoir bonne.

Jeune Dinde à la Broche.

Votre dinde saignée, faites-la mortifier à son point, selon la température de l'air; il ne s'agit plus, après cela, que de vider, flamber, trousser et embrocher la bête convenablement bardée et enveloppée d'un papier blanc: gardez-vous de la piquer; ce procédé ne convient qu'aux dindonneaux. Un peu avant son entière cuisson, vous la déshabillez de son enveloppe pour lui faire prendre une belle couleur, et vous la servez sur un plat.

Galantine de Dindon.

Vous flamberez votre dindon, vous commencerez à le désosser par le dos; quand il sera désossé et que les nerfs des cuisses seront ôtés, vous lèverez une partie des chairs de l'estomac et des

cuisses, que vous joindrez à celles de deux poules, ou simplement de veau. Si vous avez deux livres de viande, vous y mettrez deux livres de lard le plus gras possible; vous hachez le tout ensemble: joignez-y du sel, du poivre, des fines herbes; lorsque votre sauce est hachée bien fine, vous assaisonnez des moyens lardons avec des aromates pilés, du sel, du poivre, et vous lardez les chairs de votre dindon; vous faites ensuite un lit de farce épais d'un pouce, que vous applanissez bien également; vous mettez sur ce lit de farce des truffes coupées en long, des lardons, les filets mignons de votre dindon et des volailles, des amandes et des pistaches émondées, les premières coupées en filets; vous remettez un lit de farce, et de même qu'un dernier lit de truffes, des lardons, etc.: vous ferez la même cérémonie jusqu'à ce que vous n'ayez plus de farce: votre farce employée, vous roulez votre dindon, de manière qu'il contienne toute la farce, sans qu'il s'en échappe d'aucun côté; avec une aiguille à brider, vous cousez les chairs comme elles étaient dans leur forme première; vous donnerez une forme longue à votre galantine: vous la couvrez de bardes de lard, un peu de sel; vous l'enveloppez dans une serviette, vous liez vos deux bouts, et vous ficelez votre galantine par-dessus la serviette, pour qu'elle conserve sa forme; mettez des bardes de lard dans une braisière, votre galantine par-dessus; ajoutez-y deux jarrets de veau, un bouquet de persil et de ciboules, les débris de votre dindon, quatre feuilles de laurier, un peu de thym, trois clous de girofle, plein trois cuillerées à pot

de bouillon : vous la mettrez au feu et la ferez migeoter pendant cinq heures ; lorsqu'elle sera cuite, vous la retirerez ; en la sortant de votre cuisson, vous la presserez légèrement pour en extraire le jus, et la conserverez dans sa serviette jusqu'à ce qu'elle soit froide ; vous passerez votre mouillement à travers une serviette fine ; cassez deux œufs, et vous les battrez avec la gelée : vous la mettrez sur le feu, en la remuant toujours, jusqu'à ce qu'elle bouille ; alors vous la tiendrez sur le bord du fourneau : couvrez-la et mettez un feu ardent sur le couvercle ; lorsque votre gelée aura migeoté pendant une demi-heure, vous la passerez à travers une serviette fine ; lorsque votre dinde sera froide, vous la développerez et la débriderez ; vous la mettrez un instant au four, ou sous un four de campagne, et la glacerez d'une belle couleur ; vous mettrez votre gelée autour, lorsqu'elle sera entièrement refroidie.

Ailerons à l'Espagnole.

Après avoir échaudé et désossé les ailerons jusqu'à la dernière jointure, vous les parez proprement et les sautez dans un beurre de citron ; vous les faites cuire entre deux bardes de lard, avec une cuillerée de bon consommé ; lorsqu'ils sont cuits, vous passez votre cuisson au tamis et la clarifiez avec un blanc d'œuf : vous la faites réduire et l'incorporez dans une bonne espagnole.

Ailerons de Dindon en fricassée de Poulets.

Après avoir épluché, désossé et échaudé vos

ailerons, faites-les cuire de la même façon que la fricassée de poulets. (*Voyez fricassée de poulets.*)

Ailerons de Dindon en Haricot vierge.

Vous faites cuire les ailerons comme ci-dessus : vous avez des navets de Freneuse ou autres, d'une bonne qualité, auxquels vous donnez la forme que vous jugez à propos ; vous les faites blanchir et cuire dans du consommé, et gros comme une noisette de sucre. Lorsqu'ils sont cuits et que la réduction est opérée, vous les liez avec une béchamelle bien blanche : vous dressez vos ailerons en miroton, et le ragoût de navets au milieu.

Ailerons de Dindon à la Chicorée.

Ils se font cuire comme ceux à l'espagnole, et après les avoir dressés sur le plat, vous mettez la chicorée au milieu.

Ailerons de Dindon en Chipotata.

Vous faites cuire des ailerons de dindon comme ceux à l'espagnole ; vous pelez ensuite une douzaine de marrons de Lyon, crus, et les passez au beurre vivement, pour en ôter la seconde peau ; vous foncez une casserole de lard et les mettez dedans, avec une douzaine de petits oignons blancs blanchis, une douzaine de petites saucisses à la chipotata, aussi blanchies, six ou huit grosses truffes et quelques beaux champignons ; vous couvrez de bardes de lard et faites cuire cela pendant une bonne demi-heure avec du consommé, enfin jusqu'à ce que les petits oignons soient cuits. Un instant avant de servir, vous dégraissez la cuisson de vos ailerons, et la mêlez avec celle du ragoût ; vous

la clarifiez, la faites réduire et l'incorporez dans une bonne espagnole qui vous sert de sauce. Méfiez-vous cependant du sel de vos saucisses : vous égouttez et dressez les ailerons en miroton, et arrangez au milieu et autour les marrons, les saucisses, les truffes, les petits oignons et les champignons : masquez cela avec l'espagnole ci-dessus, et qu'elle ne soit point trop épaisse.

Du Canard et du Caneton.

On distingue deux sortes de canards, celui de basse-cour et le sauvage ; le canard domestique s'emploie volontiers pour entrée et le sauvage pour rôti. Rouen est l'endroit où l'on fait les meilleurs élèves : il n'y a rien au-dessus des canetons de ce pays.

Canard aux Navets.

Votre canard vidé, troussé et flambé, vous le faites dégorger pour en ôter les poumons, et le faites cuire entre deux bardes de lard dans une bonne braise ; vous tournez ensuite des navets et les passez au beurre d'une belle couleur ; vous les égouttez et les faites cuire dans de l'espagnole et du consommé, gros comme une noisette de sucre ; vous écumez et dégraissez votre ragoût jusqu'à ce que la sauce ne soit pas trop longue et que les navets soient cuits : vous égouttez votre canard et le masquez avec le ragoût de navets.

Canard à la Bruxelles.

Après avoir flambé, désossé votre canard, mettez-lui dans le corps un salpicon comme suit :

Coupez en gros dés un gros ris de veau, quel-

ques crêtes de coq, le tout cuit, des truffes et des champignons; liez ce salpicon avec de l'espagnole réduite, et mettez-le dans votre canard, lequel vous couvrez, afin qu'il n'en sorte pas; vous le faites cuire pendant deux heures dans une mire-poix, et lorqu'il est cuit, vous l'égouttez et le débridez; vous mettez pour sauce une espagnole clarifiée et d'un bon goût.

Canard poëlé, Sauce Bigarrade.

Votre canard plumé, vidé et flambé, vous lui troussez les pattes en dedans des cuisses; vous les bridez avec de la ficelle; vous l'assujettissez avec l'aiguille à brider et de la ficelle; vous lui frottez l'estomac avec un jus de citron; vous mettez des bardes de lard dans votre casserole, votre canard dessus; vous le couvrez de bardes, vous mettez une poële pour le cuire. Une heure et demie avant de servir, vous le mettez au feu; faites-le migeoter jusqu'au moment de servir; vous l'égouttez, le débridez et le dressez ensuite sur le plat; vous mettrez plein trois cuillères à dégraisser d'espagnole travaillée, le jus d'une bigarrade, avec un peu de son zeste; vous placerez cette sauce au feu: au premier bouillon vous la verserez sur votre canard.

Canard à la Purée de Lentilles.

Vous préparez votre canard comme celui dit à la poële; vous mettez des bardes de lard dans le fond d'une casserole, votre canard dessus, quelques tranches de rouelle de veau, deux carottes, trois oignons, deux clous de girofle, une feuille de laurier, un peu de thym, un bouquet de persil

et ciboules ; vous couvrez votre canard de bardes, vous y versez plein une cuillère à pot de bouillon : si votre canard est tendre, trois quarts d'heure suffisent pour le cuire. Au moment de servir, vous l'égouttez, le débridez et le dressez sur votre plat : vous le masquez d'une purée de lentilles. (*Voyez Purée de Lentilles.*) Vous pouvez aussi le servir à la purée de navets ou de pois.

Canard farci.

Flambez et videz votre canard par la poche, et désossez-le entièrement sans lui percer la peau. Vous le remplissez après, à moitié, avec une farce de volaille ou de godiveau : cette farce de godiveau se fait en prenant gros comme deux œufs de rouelle de veau, deux fois autant de graisse de bœuf, que vous hachez ensemble, persil, ciboules, champignons, le tout haché, deux œufs, sel et poivre ; mêlez le tout ensemble, et insérez-le dedans le corps du canard ; ficelez-le bien pour que rien ne sorte, et faites-le cuire à la braise. Quand il est cuit, essuyez-le de sa graisse, et servez-le avec une bonne sauce ou un ragoût de marrons. Pour faire le ragoût de marrons, vous les pilez, et ensuite les passez au beurre sur un fourneau ardent ; quand ils sont bien chauds, la seconde peau s'enlève avec facilité : vous les faites cuire alors dans de l'espagnole.

Canard en Macédoine.

Vous le faites cuire comme celui à la poële et au moment de servir, vous l'égouttez et mettez dessous une macédoine. (*Voyez Macédoine.*)

Canard en Hochepot.

Vous faites cuire votre canard comme celui dit à la poële; pour faire votre hochepot, vous tournez des carottes en forme de gousse d'ail, ou comme vous jugerez à propos, les faites blanchir et les faites cuire dans un peu de consommé, et gros comme une noisette de sucre. Lorsqu'elles sont cuites, vous les liez avec quelques cuillerées d'espagnole clarifiée, et les faites migeoter dedans pendant quelques minutes : servez sur votre canard.

Canard aux Olives.

Flambez, troussez et faites cuire votre canard comme celui dit à la poële ; vous tournez vos olives, c'est-à-dire, vous enlevez la chair de dessus son noyau en tire-bouchon; vous la conservez entière pour qu'elle reprenne sa première forme; vous leur faites jeter un bouillon dans l'eau; vous clarifiez cinq ou six cuillerées d'espagnole et la faites réduire un peu. Au moment de servir, vous y mettez vos olives blanchies et les versez sur le canard.

Caneton de Rouen aux petits Pois.

Vous faites cuire un caneton comme celui dit à la poële : vous avez un litre de pois fins, lesquels vous maniez avec un petit morceau de beurre; vous les passez vivement sur un fourneau et les mouillez avec quelques cuillerées de consommé et d'espagnole, des petits morceaux de petit lard, dégorgés et blanchis, gros comme une noisette de sucre et un bouquet garni; vous écumez et dégraissez vos pois, et lorsqu'ils sont cuits et à courte sauce, vous les versez sur votre caneton.

Des Poules d'eau.

Il y en a de plusieurs espèces et de différentes grosseurs : les unes ont les pieds verdâtres ; d'autres, couleur de rose ou rouge : elles se préparent toutes de la même façon que les canards.

De l'Oie.

L'oie domestique n'a point les qualités du canard, elle a la chair moins fine et de moins bon goût : on n'en fait guères usage dans les tables bien servies.

L'oie sauvage a la chair plus noire, et est plus haute en goût : on ne la sert ordinairement que rôtie.

Oie en Daube à la Bourgeoise.

Prenez une vieille oie, videz-la et troussez-lui les pattes dans le corps, ensuite vous la faites refaire sur le feu et l'épluchez ; lardez-la par-tout avec des lardons de lard assaisonné et manié avec du persil, ciboules, deux échalottes, une demi-gousse d'ail, le tout haché ; une feuille de laurier, thym, basilic, haché comme en poudre, sel, poivre, un peu de muscade râpée ; après avoir lardé l'oie, vous la ficelez et vous la mettez dans une casserole proportionnée à sa grandeur, avec deux verres d'eau, autant de vin blanc et un demi-verre d'eau-de-vie, encore un peu de sel et poivre ; luttez bien la marmite, et faites cuire à très-petit feu pendant trois ou quatre heures ; la cuisson faite et la sauce très-courte, pour qu'elle puisse se mettre en gelée, dressez la daube dans son plat ; quant au fond, vous le dégraissez et le clarifiez : lorsqu'il est pris en gelée, vous le mettez autour de votre oie.

Oie à la Moutarde.

Prenez une oie jeune et tendre, que vous éplucherez, viderez et flamberez; tirez-en le foie, qu'après avoir dégagé de l'amer, vous hacherez et mêlerez avec deux échalottes, persil, ciboules, le tout haché, une feuille de laurier, thym, basilic, haché comme en poudre, un bon morceau de beurre et de lard râpé, sel, gros poivre; farcissez-en l'oie et troussez-la de manière que cette farce ne puisse sortir de son corps.

Faites cuire ensuite votre oie à la broche, en l'arrosant de temps en temps avec un peu de beurre, et à mesure que vous arrosez, tenez un plat dessous pour ne point perdre ce qui en tombe; lorsque l'oie est presque cuite, vous mêlez une cuillerée de moutarde et de coulis réduit dans le beurre qui vous a servi à arroser; remettez-le sur l'oie, et pannez à mesure, jusqu'à ce que tout le dessus de l'oie soit entièrement couvert de mie de pain; achevez de la faire cuire et qu'elle soit d'une belle couleur: servez avec une rémoulade que vous mettrez dans une saucière. (*Voyez Rémoulade.*)

Filets de canetons à la Bigarrade.

Vous flambez quatre canetons et les épluchez; vous leur levez les deux filets: il faut qu'ils tiennent ensemble et qu'ils soient soutenus par une partie du dos du caneton; vous les faites mariner plusieurs jours, selon que le temps vous le permet, comme les poulets à la Horly. (*Voyez poulets à la Horly.*) Et une demi-heure avant de servir, vous les faites cuire à la broche: lorsqu'ils sont cuits, ce qui est l'affaire de vingt minutes,

vous les levez de dessus leur estomac et les mettez dans une demi-glace avec leur peau ; vous les dressez en miroton, avec un croûton de pain passé au beurre entre chacun d'eux, et y pressez dans le fond le jus d'une bigarrade ; vous en émincez le zeste comme des cheveux, et après l'avoir légèrement blanchi, vous le mettez dans cette demi-glace qui vous sert de sauce pour vos filets.

Aiguillettes d'Oie.

Coupez les filets en longs morceaux de trois ou quatre oies cuites à la broche ; prenez le jus qu'elles auront jeté ; vous faites réduire de l'espagnole jusqu'à ce qu'elle soit épaisse ; versez-y le jus de vos oies ; ajoutez un peu de zeste de bigarrade et son jus : faites chauffer votre sauce sans la faire bouillir, et versez-la sur vos aiguillettes.

Cuisses d'Oie à la Purée.

Levez six cuisses d'oies bien grasses, que vous désossez jusqu'au point de l'intérieur ; assaisonnez-les de sel et de gros poivre ; mettez à la place de l'os une bonne farce bien nourrie ; rassemblez ensuite les chairs de vos cuisses, et cousez-les de maniére à leur donner une belle forme.

Après cette préparation, vous mettez dans une casserole des bardes de lard, vous y placez vos cuisses que vous couvrez de nouvelles bardes, vous y ajoutez quelques carottes et oignons, du laurier, du thym, deux clous de girofle et plein une cuillère à pot de consommé. Faites migeoter le tout pendant deux heures, au bout desquelles vous égouttez vos cuisses et les dressez sur le plat : vous les masquez ensuite d'une purée à votre choix

ou une sauce Robert, ou telle autre sauce qui sera à votre goût.

Des Pigeons.

Les pigeons se mangent pendant presque toute l'année, soit à la bourgeoise, à la braise, à l'étouffade, à la poële, au beurre, au gratin, aux câpres, aux navets, au roux, soit à la broche, bardés et enveloppés de feuilles de vigne, et de mille autres manières qu'il serait trop long d'énumérer ici. C'est le véritable Protée de la cuisine. On en distingue de trois sortes : les gros pigeons cauchois, les pigeons de volière et les bisets.

Pigeons à la Bourgeoise.

Après avoir échaudé et vidé vos pigeons, vous leur troussez les pattes en dedans ; vous les faites dégorger et blanchir un moment, et les retirez à l'eau fraîche ; vous les mettez dans une casserole entre deux bardes de lard, avec du consommé et un bouquet garni ; lorsqu'ils sont cuits, dégraissez leur cuisson et l'incorporez dans de l'espagnole que vous faites clarifier et réduire à son point.

Pigeons à la Broche.

Après avoir vidé et flambé vos pigeons, vous les épluchez et les bridez ; mettez - leur sous la barde une feuille de vigne, si c'est en automne : trois quarts d'heure suffisent pour les cuire.

Compote de Pigeons à la Royale.

Après avoir flambé et vidé quatre pigeons bien blancs, vous les coupez chacun en deux parties, c'est-à-dire, que les deux filets tiennent ensemble avec leur aileron, et les deux cuisses avec le

croupion, qu'on appelle ordinairement *culotte de pigeon*; vous faites dégorger le tout à l'eau tiède pendant quelques heures, le ficelez et le faites blanchir: vous les parez légèrement et les masquez dans une casserole, entre deux bardes de lard. Si vous voulez tenir vos pigeons bien blancs, vous leur mettez dessus, avant de les couvrir de lard, du beurre, de citron; vous les mouillez ensuite à court bouillon avec un peu de consommé; et au moment de les servir, vous les masquez avec un ragoût blanc. (*Voyez Ragoût blanc.*)

Pigeons au Basilic.

Prenez de petits pigeons que vous faites dégorger après les avoir vidés, et troussez les pattes en dedans; faites-les cuire dans une braise où le basilic domine; quand ils sont cuits, retirez-les de la braise pour les mettre refroidir; trempez-les ensuite dans du bon coulis réduit et pannez-les avec de la mie de pain; vous les trempez de nouveau dans de l'œuf battu et assaisonné, et les pannez encore de mie de pain: faites-les frire, et servez garni de persil frit.

Compote de Pigeons à la Financière.

Vous la faites de même que celle à la Royale, à l'exception que vous mettez dessus un ragoût au lieu de blanc.

Compote de Pigeons aux Écrevisses.

Vous la faites comme celle à la Royale, et lorsque vos pigeons sont couverts de leur ragoût, vous mettez entre chaque jointure une écrevisse,

à laquelle vous aurez écaillé la queue et une partie de ses pattes.

Pigeons à la Crapaudine.

Prenez de bons pigeons dont vous trousserez les pattes en dedans; vous leur levez la moitié de leurs filets, lesquels vous rabattez sur leur poche, et les applatissez sans beaucoup casser les os; vous les trempez dans du beurre fondu et les pannez avec de la mie de pain; faites-les griller à petit feu et d'une belle couleur dorée; quand ils sont cuits, vous les servez avec une sauce piquante ou du jus clair.

Filets de Pigeons à l'Espagnole.

Vous levez les filets de six gros pigeons de volière, vous les parez légèrement en leur ôtant leur première peau, et les mettez dans un plat à sauter, avec un peu de beurre à demi clarifié: vous les saupoudrez très-légèrement d'une pincée de sel. Au moment de servir, vous les faites cuire sur un fourneau doux: c'est l'affaire de deux minutes; les égouttez de leur beurre, et mettez à la place deux cuillerées à ragoût d'espagnole bien corsée, clarifiée et réduite; vous liez avec un bon quarteron de beurre frais et quelques gouttes de citron; vous les dressez en miroton, avec un croûton de pain qui aura la forme du filet de pigeon, et que vous aurez eu soin de passer au beurre et d'une belle couleur.

Filets de Pigeons à la Maréchale.

Ils se font de même que les filets de poulets à la Maréchale. (*Voyez Filets de Poulets à la Maréchale.*)

Pigeons en Macédoine.

Prenez quatre pigeons de volière bien blancs, que vous videz par la poche, et que vous faites dégorger pendant vingt-quatre heures : vous maniez une demi-livre de beurre que vous assaisonnez de sel, poivre et muscade ; vous en remplissez le dedans de vos pigeons et les troussez d'une belle forme, les pattes en long : cette manière convient mieux aux pigeons ; vous les couvrez de beurre, de citron, et les mettez dans une casserole entre deux bardes de lard ; vous les faites cuire à petit feu dans de la mirepoix ou du consommé, et, lorsqu'ils sont cuits, vous les égouttez et les mettez dans leur plat sur une macédoine de légumes. (*Voyez Macédoine.*)

Pigeons à l'Italienne.

Vous les masquez comme les précédens ; cependant, au lieu de les mouiller avec du consommé, faites-les cuire dans un peu de mirepoix, un verre de vin de Champagne et un bon bouquet garni : vous mettez pour sauce une italienne. (*Voyez Italienne.*)

Filets de Pigeons à la Royale.

Vous les masquerez de même dans un plat à sauter que ceux à l'espagnole, et lorsqu'ils sont cuits dans leur beurre, vous les égouttez sur un torchon blanc, et les trempez, à mesure que vous les dressez, dans un ragoût blanc. (*Voyez Ragoût blanc.*) Ayez soin de mettre un croûton de pain passé au beurre entre chaque filet, et votre ragoût au milieu.

Filets de Pigeons à la Financière.

Ils se font de même que les précédens, à l'exception que vous devez mettre un ragoût roux à la place d'un blanc. (*Voyez Ragoût blanc.*)

Pigeons aux pois.

Prenez trois ou quatre pigeons, faites-les dégorger et blanchir; troussez les pattes en dedans; mettez-les dans une casserole avec un litron de petits pois; maniez dans un demi-quarteron de beurre, un bouquet de persil, ciboules; passez-les sur le feu, et mettez-y une pincée de farine; mouillez avec du consommé et peu de sucre; faites cuire à petit feu et dégraissez; quand ils sont cuits, que la sauce est courte, vous y mettez une liaison de deux jaunes d'œufs: faites lier sur le feu sans bouillir. Servez à courte sauce.

Pigeons aux Asperges en petits pois.

Coupez de petites asperges en petits pois; lorsque vous en aurez la valeur d'un litron et demi, mettez-les dans de l'eau fraîche pour les laver plusieurs fois; vous les ferez blanchir un demi-quart d'heure à l'eau bouillante; retirez-les à l'eau fraîche et égouttez-les: vous les passez sur un fourneau à grand feu, avec un demi-quarteron de beurre et un peu de sucre; vous les liez ensuite avec précaution, avec deux cuillerées de béchamelle réduite; vous faites cuire trois ou quatre pigeons, comme ceux dits en macédoine, et les masquez avec les pointes d'asperges.

Pigeons en petits pois au roux.

Vous maniez avec un petit morceau de beurre un litron de petits pois, et les passez à grand feu; pour les tenir verts, vous les mouillez avec quatre cuillerées à ragoût d'espagnole et deux de consommé : vous mettrez vos pigeons dedans, un petit morceau de sucre gros comme une noisette, un bon bouquet et du petit lard blanchi. Faites cuire à petit feu, et ayez bien soin d'écumer et dégraisser : quand les pigeons sont cuits, vous jetez le bouquet et dressez vos pigeons sur le plat avec les petits pois.

Pigeons au Soleil.

Ayez de petits pigeons innocens bien échaudés; après les avoir vidés, il faut leur laisser les ailes et les pattes: passez à chacun une brochette à travers les cuisses, pour empêcher qu'elles ne s'écartent trop dans leur cuisson; vous les mettez cuire dans une casserole avec un verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, sel, gros poivre, un petit morceau de beurre : la cuisson faite, vous les égouttez et laissez refroidir, pour les tremper ensuite dans une pâte, et les faites frire de belle couleur : servez chaudement avec du persil frit autour. Cette pâte se fait en mettant dans une casserole deux poignées de farine, du sel fin, un peu d'huile ou du beurre fondu, et vous y mettez peu-à-peu du vin blanc ou de l'eau pour délayer la pâte, jusqu'à ce qu'elle ne soit ni trop claire ni trop épaisse, c'est-à-dire, qu'il faut qu'elle file en la versant de la cuillère.

Pâté chaud de Pigeons.

Vous prenez quatre pigeons, et, après les avoir appropriés, vous les coupez en quatre parties; vous les passez sur un fourneau, avec une demi-livre de beurre, des fines herbes hachées, un bouquet d'aromates, sel, poivre et muscade; vous les faites refroidir; vous faites une croûte de pâté, au fond de laquelle vous mettez du godiveau ou de la farce à quenelle; vous arrangez vos pigeons avec leur assaisonnement dedans, et les couvrez de petites quenelles, lesquelles vous couvrez à leur tour avec des bardes de lard; vous fermez votre pâté, le pincez proprement et le décorez avec des petits emporte-pièces; vous le dorez et le faites cuire au four d'une belle couleur pendant une heure et demie; vous aurez soin de l'ouvrir lorsqu'il sera au quart de sa cuisson, cela le facilitera pour le cuire, et en même temps l'empêchera de crever. Lorsqu'il est cuit, vous l'égouttez de sa graisse et y mettez dessus un ragoût roux, dans lequel vous aurez réduit un verre de vin de Champagne.

Pigeons en Crépine.

Ayez huit pigeons innocens, appropriez-les, et faites-les cuire pendant un quart d'heure dans de la mirepoix; vous faites une farce à quenelle avec des filets de votre volaille, (*voyez farce à quenelle*), qui ne soit pas très-délicate, c'est-à-dire, avec moins de tétine ou du beurre dedans; vous y incorporez dedans une ducelle extrêmement réduite, et, lorsque vos pigeons sont froids, vous les couvrez de cette farce, laquelle

vous enveloppez de deux ou trois tours de crépine de cochon que vous soudez avec du blanc d'œuf; vous les pannez avec de la mie de pain bien fine, et les repannez encore avec de la mie de pain, après les avoir trempés dans de l'œuf entier, battu et assaisonné : vous arroserez cette dernière pannure avec quelques gouttes de beurre, et y faites prendre une belle couleur dans un four d'une moyenne chaleur.

CHAPITRE IX.

Du Gibier.

Le gibier est un des principaux fondemens des tables bien servies; on comprend généralement, sous ce nom, les faisans, les faisandeaux, les canards sauvages, les poules d'eau, les sarcelles, les rouges, les albrans, les alouettes appelées mauviettes, les bécasses, les bécassines, les bécots, les cailles et cailletaux, les guinards, les ortolans, les ramiers, les ramereaux, les perdreaux rouges, les perdreaux gris, les merles, les grives, les gelinottes, les pluviers, les rouges-gorges et les vanneaux.

DU GIBIER.

Du Gibier à poil.

On désigne ordinairement sous ce nom les lièvres, les levrauts, les lapins et les lapereaux.

De la Venaison.

Sous le nom de venaison ou de viande noire, on entend le chevreuil, le daim, le faon, le cerf, la biche, le sanglier et le marcassin.

Du chevreuil.

Le chevreuil a une chair noire et un goût sauvage, on ne l'emploie guères en cuisine que mariné, et on ne le sert ordinairement qu'avec des sauces très-relevées.

Le cerf et la biche, le faon et le daim s'accommodent comme le chevreuil, mais on en fait peu d'usage.

Quartier de chevreuil.

Après avoir paré votre filet et le cuissot de votre chevreuil, vous le piquez de lard fin et le mettez dans une terrine, dans trois ou quatre bouteilles de vinaigre, du sel, du poivre, trois ou quatre feuilles de laurier, six clous de girofle, six ou sept branches de thym, cinq oignons coupés en tranches, une petite poignée de persil et des ciboules entières; vous le laissez ma-

riner pendant quarante-huit heures au plus ; lorsque vous voulez vous en servir, vous le sortez de la marinade et le mettez à la broche, où cinq quarts d'heure suffisent pour le faire cuire. Au moment de servir, vous l'appropriez : servez avec une sauce poivrade.

Filets de Chevreuil.

Après avoir levé les deux filets de votre chevreuil, vous les piquez et les faites mariner comme le quartier ; lorsque vous voudrez vous en servir, vous les retirerez de votre marinade, ayant soin de les approprier : vous les faites cuire comme les filets de mouton en chevreuil, et y mettez la même sauce.

On peut mettre ces mêmes filets à la broche, si on ne veut pas les braiser.

Du Lièvre et du Levreau.

Le lièvre des montagnes, pour la bonté et le goût, est préférable à celui de la plaine. L'hiver est la saison où ils sont meilleurs.

On distingue le levreau du lièvre par une petite éminence que l'on sent à la première jointure près de la patte du devant.

Un levreau est un excellent manger, et le chasseur le préfère presque toujours au lièvre.

Civet de Lièvre à la Bourgeoise.

Vous coupez votre lièvre par membres : gardez le sang s'il y en a ; mettez-le dans une casserole, avec un morceau de beurre, un bouquet bien garni ; passez-le sur le feu, mettez-y une poignée de farine, mouillez avec deux bouteilles de vin

rouge et assaisonnez-le de sel et poivre ; vous y mettez des petits morceaux de petit lard et des petits oignons passés au beurre : ayez bien soin d'écumer et dégraisser. Quand il est cuit et à courte sauce, vous ôtez le bouquet et le liez avec son sang, comme si vous y mettiez une liaison.

Pâté de Lièvre froid.

Désossez entièrement un lièvre, et piquez-le de lardons bien assaisonnés ; de ses os, vous en faites une petite gelée, à laquelle vous aurez mis deux bons jarrets de veau et une bonne tranche de bœuf, le tout bien assaisonné. Vous le faites revenir dans une livre de beurre et en faites un pâté froid. (*Voyez la manière de le faire.*)

Filets de Lièvre au sang.

Vous levez les filets de deux lièvres et les escaloppez gros comme un écu de cinq francs et plus épais ; vous les mettez dans un plat à sauter, avec très-peu de beurre, et saupoudré bien légèrement d'une petite pincée de sel ; couvrez d'un rond de papier beurré jusqu'au moment de les faire cuire, pour qu'ils ne sèchent pas. Au moment de servir, vous les passez sur un fourneau très-vif, car le lièvre rend beaucoup d'eau, les égouttez de leur beurre, et les liez avec deux ou trois cuillerées d'espagnole bien corsée et bien réduite ; vous y versez votre sang peu à peu et le liez à petit feu ; prenez garde que cela ne bouille ; vous y ajoutez un quarteron de beurre frais et un jus de citron : servez chaudement sur

des croûtes de pain de la grandeur de vos morceaux de lièvre et passées au beurre.

Filet de Lièvre piqué.

Après avoir dépouillé trois lièvres, vous en détachez le filet, en le tirant à vous, de manière que la peau nerveuse reste : vous le piquez de lard fin.

Mettez des bardes de lard dans un plat à sauter, et arrangez vos filets de manière qu'ils soient un peu cintrés, pour qu'ils prennent bien la rondeur du plat; vous les mouillez avec une demi-glace, et les faites cuire au four pendant une demi-heure; glacez-les d'une belle couleur, et dressez-les en miroton sur votre plat; mettez pour sauce une purée de champignons, ou celle que vous jugerez à propos. Vous pouvez, si vous voulez, par le moyen de quelques petits attelets, les faire cuire à la broche.

Du Lapin et du Lapereau.

On en distingue de deux sortes : le lapin domestique et le lapin de garenne. Ce dernier est à préférer en cuisine; ses chairs ont un meilleur parfum et sont plus délicates, sur-tout si c'est un lapin des montagnes, où croissent beaucoup de thym et de serpolet, et autres plantes aromatisées.

Le lapin domestique a la chair assez bonne; mais il faut éviter avec soin de se servir de celui qui n'a été nourri que de choux.

Pour connaître un lapereau d'avec un lapin, il faut le tâter sur le dehors des pattes de devant au-dessus du joint; si vous y trouvez une grosseur comme une petite lentille, c'est une marque

qu'il est jeune. Pour le fumet, il faut le flairer au ventre, et l'usage vous apprendra à connaître les bons.

Les lapereaux se servent ordinairement pour rôt; mais on les emploie aussi en différentes entrées.

Lapin au coulis de Lentilles.

Coupez-le par membres et faites-le cuire avec du bon bouillon, du petit lard et un bouquet garni, sel et peu de poivre. Vous faites aussi cuire un litron de lentilles à la Reine, avec du bouillon sans sel et quelques oignons roussis au beurre; quand elles sont cuites, vous les passez à l'étamine avec leur bouillon; retirez ensuite le lapin et le petit lard de sa cuisson; dégraissez-la et incorporez-la dans la purée; vous la faites bouillir sur un fourneau et migeoter dans la cendre chaude : par ce moyen elle prendra une belle couleur. Un instant avant de servir, vous la dégraissez et la faites réduire; ajoutez-y un petit morceau de sucre, si elle est trop âcre; dressez vos lapereaux, que vous aurez eu soin de tenir chaudement dans une casserole, et masquez-les avec la purée et le petit lard à l'entour. Cette entrée se sert ordinairement dans une casserole d'argent, ou une terrine de faïence ou de porcelaine.

Hachis de Lapereaux.

Prenez deux lapereaux rôtis et froids, levez-en les chairs et en ôtez tous les durillons; vous les hachez extrêmement, et les liez, au moment de servir, avec une espagnole réduite, et à la-

quelle vous incorporez un morceau de beurre, sans faire bouillir. Servez chaudement avec des œufs mollets autour.

Filets de Lapereaux piqués.

Vous levez les filets de quatre lapereaux, et, après les avoir piqués de lard bien fin, vous foncez un plat à sauter de bardes de lard bien fin, et y mettez dessus vos filets un peu courbés; vous les mouillez avec une demi-glace ou de la mirepoix, et les faites cuire au four, glacés d'une belle couleur. Au moment de servir, vous les dressez et mettez pour sauce une purée de champignons ou de la chicorée.

Filets de Lapereaux à la Vénitienne.

Vous levez les filets de quatre lapereaux et les parez; vous les mettez dans un plat à sauter, avec du beurre à demi clarifié, et saupoudrez légèrement d'une petite pincée de sel. Au moment de servir, vous les sautez sur un fourneau bien doux, et y mettez pour sauce trois ou quatre cuillerées de velouté bien corsé, clarifié et réduit, dans lequel vous mettrez du persil haché et blanchi, un jus de citron, et un bon quarteron de beurre pour le rendre moëlleux.

Lapereaux en papillottes.

Prenez un lapereau tendre que vous coupez par membres, ôtez-en les plus gros os; mettez-le mariner, avec persil, échalottes, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel, gros poivre et du beurre; enveloppez chaque morceau avec de leur assaisonnement, une petite barde de lard

dans du papier blanc huilé ; faites cuire à très-petit feu sur le gril, en mettant encore une autre feuille de papier graissée dessous : servez avec le papier.

Lapereaux au Gîte.

Farcissez deux lapereaux avec leurs foies, un morceau de beurre, persil, ciboules, champignons, le tout haché, sel, gros poivre ; cousez-les et troussez les pattes dessous le ventre, et celles de devant sous le nez ; mettez-y des brochettes pour les faire tenir ; faites-les cuire avec un verre de vin blanc, du consommé, un bouquet garni, sel, gros poivre ; lorsqu'ils sont cuits, passez la sauce au tamis, dégraissez-la et mettez-y un peu de coulis ; faites réduire au point d'une sauce. Dressez les lapereaux comme s'ils étaient au gîte.

Lapin en Gibelote.

Votre lapin dépouillé et vidé, vous le coupez en morceaux ; vous mettez dans une casserole un quarteron de beurre et plein deux cuillerées à bouche de farine ; vous faites un roux, dans lequel vous ferez revenir les morceaux de votre lapin ; mouillez avec une bouteille et demie de vin blanc ; mettez-y des champignons, du petit lard, que vous ferez revenir dans un autre vase, un bouquet garni ; faites aller votre ragoût à petit feu, jusqu'à une certaine réduction ; vous ajouterez un peu de sel et gros poivre ; ayez soin de dégraisser votre ragoût, et que votre sauce ne soit ni trop ni trop peu liée : après avoir goûté s'il est d'un bon sel, retirez votre bouquet et servez.

Lapereau à la Minute.

Votre lapin dépouillé et vidé, coupez-le en morceaux, ayant soin d'ôter le mou; vous essuierez proprement ces morceaux, afin qu'il n'y reste point de sang; mettez un bon morceau de beurre dans une poële; quand il sera un peu chaud, vous y mettrez votre lapereau avec un peu d'aromates pilés, du sel, du gros poivre, de la muscade râpée; placez-le sur un feu ardent; quand vos morceaux seront bien roidis, mettez-y du persil et des échalottes hachés très-fin; vous le laisserez encore trois ou quatre minutes sur le feu: servez-le sortant de la poële.

Lapereau sauté au vin de Champagne.

Préparez et faites cuire votre lapereau comme le précédent; mettez-y le même assaisonnement, et versez-y une petite cuillerée de farine que vous mêlez avec votre lapereau sans le passer sur le feu; ajoutez un verre de vin de Champagne; placez ensuite votre casserole sur le feu; remuez-la pour que votre ragoût se lie sans bouillir: quand votre sauce sera liée, servez votre ragoût.

Escaloppes de Filets de Lapereaux aux Truffes.

Vous levez les filets de quatre lapereaux et en levez la peau de dessus; vous les escaloppez, les parez et les mettez à mesure dans un plat à sauter; saupoudrez de sel légèrement: vous épluchez une livre de truffes et les lavez; vous les coupez proprement en petites rouelles, de l'épaisseur d'une pièce de deux sous, et les mettez avec vos filets

dans le plat à sauter. Au moment de servir, vous sautez vos escaloppes, les égouttez de leur beurre et les liez avec de l'espagnole réduite, dans laquelle vous aurez incorporé l'essence des carcasses de lapereaux; pressez-y un jus de citron et mettez un bon morceau de beurre: remuez votre plat à sauter jusqu'à ce que le beurre soit fondu.

Purée de Lapereaux.

Prenez les cuisses de quatre lapereaux, et faites-les cuire à la broche, enveloppées dans du papier beurré, ou au four sur un plat de cuivre et un peu de beurre, enveloppées encore dans du papier beurré; vous les laissez refroidir, et enlevez les chairs que vous pilez dans un mortier; vous faites réduire de l'espagnole dans laquelle vous mettez une petite croûte de pain pour l'empêcher de relâcher; lorsqu'elle est bien réduite, vous y versez vos lapereaux pilés et les passez à l'étamine, avec une cuillère de bois aussi ferme que vous pouvez; vous en formez une purée, vous la mettez dans une casserole, et, au moment de servir, vous la faites chauffer sur un fourneau un peu vif; vous la retirez du feu quand elle est chaude, et y mettez un bon quarteron de beurre: dressez sur le plat avec des œufs mollets autour, et des croûtons de pain frits en fer-à-cheval entre les œufs.

Cuisses de Lapin à la purée de lentilles.

Prenez huit cuisses de lapin, désossez-les, c'est-à-dire, retirez l'os jusqu'aux joints de l'avant-cuisse; faites en sorte de ne point couper le dessus; piquez l'intérieur de vos cuisses avec de

12 *

moyens lardons assaisonnés de sel et de poivre; quand elles seront bien piquées, vous les mettrez dans une casserole entre des bardes de lard et un bouquet bien assaisonné; vous les ferez cuire pendant une heure et demie dans de la mirepoix ou un excellent fond; et, au moment de servir, vous les égoutterez, les parerez et les dresserez sur un plat, avec la purée de lentilles d'une belle couleur, que vous mettrez par-dessus ou au milieu. (*Voyez Purée de lentilles.*)

Quenelle de Lapin.

Vous levez les filets de vos lapins, et vous prenez les cuisses; vous séparez les chairs des nerfs avec la pointe du couteau; vous pilez bien votre chair, ensuite vous la passez au tamis à quenelle; vous la rassemblez pour en faire un tas; vous mettez de la mie de pain tendre trempée dans du lait, du bouillon ou de l'eau; quand elle est trempée, vous la mettez dans un linge blanc, vous la pressez le plus fort possible, afin qu'il ne reste pas de liquide dans votre mie; pilez-la bien, et la passez au tamis de même que votre viande; assemblez et mettez votre tas à part; si votre beurre est trop ferme, vous le pilerez; vous arrangez les trois portions égales, c'est-à-dire, qu'il y ait autant de pain que de viande et de beurre; vous pilerez vos trois corps ensemble, ensuite vous y mettrez du sel, du gros poivre, un peu de muscade râpée et une cuillerée de velouté; vous pilerez encore votre farce, vous y jetterez de temps en temps un jaune d'œuf, jusqu'à la concurrence de trois;

vous en mettrez deux entiers : lorsqu'elle sera à son point, vous ferez une boulette que vous mettrez dans la marmite, pour voir si elle est d'un bon goût ; si elle est trop ferme, vous y remettrez un petit morceau de beurre, et si elle est trop molle ou trop délicate, vous y remettrez un jaune d'œuf. Si vous voulez que votre farce à quenelle ait plus de corps et soit même meilleure, vous n'avez qu'à mettre de la tétine en place du beurre ; pour cela vous la faites cuire dans la marmite, et la passez à travers le tamis à quenelle ; lorsqu'elle est froide, vous mettez alors beaucoup plus de tétine que vous ne mettriez de beurre.

Boudins de Lapereaux.

Vous faites une farce à quenelle comme celle ci-dessus : elle est préférable à la tétine, du moins elle se soutient mieux ; vous y incorporez dedans une ducelle ; vous en roulez trois gros morceaux dans de la farine, et les faites pocher dans du bon bouillon, ou dans de l'eau de sel et du beurre : vous les servez avec la sauce que vous jugez à propos.

Pain de Lapin à la Saint-Ursin.

Vous mettrez de la farce à quenelle plein un moule évidé que vous beurrerez ; vous le ferez migeoter au bain-marie ; quand la farce qui est dans votre moule sera cuite, au moment de servir, vous la renverserez sur votre plat : vous aurez bien soin qu'il n'y ait point d'eau ; vous mettrez dans le vide de votre pain des cervelles de lapins, des filets mignons et rognons de lapins

sautés ; vous aurez une sauce espagnole travaillée avec du fumet de gibier et un demi-verre de vin de Champagne ; quand votre sauce sera bien réduite, vous la verserez sur les garnitures qui sont dans votre pain, et vous en glacerez l'extérieur : on peut aussi mettre dedans une autre garniture, comme des petites noisettes de veau, des crêtes, etc.

Croquettes de Lapereaux.

Vous disposez votre viande comme les croquettes de volaille, et au lieu de les lier avec de la béchamelle, vous vous servirez à la place d'une espagnole réduite, dans laquelle vous aurez incorporé un fumet des carcasses du gibier.

Du Faisan.

Le faisan est un oiseau gros comme un coq, dont la chair est très-bonne ; il faut avoir soin de le laisser mortifier pendant quelques jours, pour qu'il prenne un bon fumet. Les faisans et faisandeaux se servent ordinairement pour rôt.

Faisans et Faisandeaux.

Après avoir plumé, vidé et flambé votre faisan, vous le piquez de lard bien fin et le faites cuire à la broche, ayant soin qu'il prenne une belle couleur.

On les sert aussi en entrée de broche, avec une petite farce de leurs foies, que vous faites en les hachant avec du lard râpé, persil, ciboules hachés, sel, gros poivre et deux jaunes d'œufs : enveloppez-les de bardes de lard et de papier : servez-les avec la sauce que vous jugerez à propos.

Faisan aux Choux.

Votre faisan plumé, vidé et flambé, vous lui faites rentrer les cuisses en dedans; ensuite vous le bridez et le piquez de moyens lardons assaisonnés de sel, de gros poivre; vous en lardez l'estomac et les cuisses; vous le couvrez d'une barde de lard et le ficelez.

Mettez des bardes de lard dans une casserole avec votre faisan, une livre de petit lard, un cervelas, quelques carottes et oignons, deux clous de girofle, du laurier, quelques tranches de veau.

Faites blanchir vos choux, que vous aurez soin de ficeler, et vous les mettrez cuire avec votre faisan; vous le mouillerez avec du bouillon; faites-le migeoter pendant deux heures: au moment de servir, égouttez votre chou, mettez votre faisan au milieu de votre plat, vos choux, votre petit lard et votre cervelas à l'entour: vous verserez dessus et à l'entour une espagnole au fumet de gibier.

Faisan à l'étouffade.

Après avoir plumé et vidé votre faisan, vous le flambez et faites rentrer les cuisses en dedans; vous le bridez et piquez de moyens lardons assaisonnés de sel, de gros poivre et des quatre épices; vous en lardez l'estomac et les cuisses: vous le couvrez d'une barde de lard et le ficelez.

Vous foncez une braisière de toutes sortes de légumes et d'un bon bouquet garni; vous y mettez quelques tranches de veau et votre faisan par-dessus; vous le couvrez encore de quelques tranches de veau, de manière qu'il soit bien étouffé,

et le mouillez avec une demi-bouteille de vin de Madère sec. Quand il est cuit, ce que vous connaissez en appuyant votre doigt dessus, vous le retirez et le mettez sur le plat, après l'avoir approprié : faites réduire et clarifier son fond, et mettez-le dessus pour sauce.

Faisan à la purée de Lentilles.

Videz, troussez et lardez votre faisan comme celui dit à l'étouffade ; vous le ferez cuire de même: au moment de servir, vous l'égoutterez, le débriderez et le dresserez sur votre plat ; masquez-le d'une purée de lentilles ; vous passerez le mouillement dans lequel aura cuit votre faisan, et vous le mettrez dans votre purée: faites-la réduire pour qu'elle ait le goût du fumet de faisan.

Des Canards sauvages.

La femelle est estimée la meilleure. Les canards sauvages se servent ordinairement pour rôt, sans être piqués ni bardés, après les avoir flambés et vidés. On en fait aussi des entrées cuits à la broche et refroidis ; on en tire des filets qu'on met à différentes sauces, comme au jus de citron, aux anchois, câpres et en salmis. (*Voyez canards domestiques.*)

Des Sarcelles.

La sarcelle est plus petite que le canard sauvage et lui ressemble, mais elle a la chair plus délicate. Elle se fait cuire à la broche, flambée et vidée, sans être piquée ni bardée, et se sert pour rôt.

Sarcelles en entrées de broche.

Plumez, videz vos sarcelles, flambez-les légèrement; après les avoir nettoyées avec soin, vous maniez une demi-livre de beurre, avec du sel, poivre et de la muscade râpée; vous insérez cet assaisonnement dans le corps de vos sarcelles, vous les troussez et les faites cuire à la broche, couvertes de quelques lames de citron et enveloppées dans du papier beurré. Au moment de servir, débridez-les, faites sortir le beurre de leur corps et ôtez les tranches de citron qui sont dessus: vous les dressez sur votre plat, et mettez pour sauce une espagnole clarifiée, dans laquelle vous pressez le jus de la moitié d'un citron.

Salmis de Sarcelles.

Il se fait de même que celui de perdreaux. (*Voyez Salmis de Perdreaux.*)

Des Alouettes ou Mauviettes.

Le temps où les mauviettes sont les meilleures, est vers la fin de l'automne et dans l'hiver. Elles sont alors plus délicates et plus grasses.

Alouettes à la broche.

Vous bardez vos alouettes, moitié l'un, moitié l'autre. Vous ne les videz point; mises à la broche, vous placez dessous des rôties de pain pour recevoir ce qui en tombe. Servez alors vos alouettes sur les rôties pour un plat de rôt.

Mauviettes en caisse.

Vous flambez dix-huit mauviettes et les désossez; des carcasses vous en tirez un consommé, à

l'exception du gésier que vous jetez; étant désossées, vous avez eu soin de laisser à chacune d'elles une patte avec laquelle vous percez l'estomac en dedans; par ce moyen, les personnes qui mangeront ces mauviettes les prendront par la patte: vous passez des foies de volaille aux fines herbes, avec un morceau de beurre, et en faites une farce fine, avec une panade, du beurre ou de la tétine de veau et des truffes, si vous en avez: vous y incorporez aussi les boyaux de vos mauviettes. Tout cela étant ainsi disposé, vous avez une caisse ronde en papier plissé; vous la passez un instant dans l'huile bouillante pour la renforcer; étant froide, vous mettez de cette farce au fond, et vos mauviettes adroitement arrangées par-dessus; vous remplissez les vides avec la même farce, et couvrez le tout avec des bardes de lard; vous faites cuire pendant une heure dans un four doux; et, au moment de servir, vous égouttez la caisse, pour en ôter la graisse qui peut se trouver en dedans, et mettez pour sauce une espagnole clarifiée, dans laquelle vous incorporez le consommé des carcasses de mauviettes, clarifié et réduit.

Alouettes en Salmis à la Bourgeoise.

Elles se servent en salmis à la bourgeoise; quand elles sont cuites à la broche (vous vous servez de celles qu'on a desservies de la table), vous leur ôtez les têtes et ce qu'elles ont dans le corps; jetez les gésiers, et le reste servez-vous-en avec les rôties; pilez le tout dans un mortier; délayez ce que vous avez pilé avec un peu de bouillon,

passez-le à l'étamine et assaisonnez ce petit coulis de sel, gros poivre, un peu de rocambole écrasée, un filet de verjus; faites chauffer dedans les alouettes, sans qu'elles bouillent, et servez garni de croûtons frits.

Alouettes aux fines herbes.

Plumez, troussez et flambez vos alouettes; mettez un bon morceau de beurre dans une casserole, avec quinze ou dix-huit alouettes, du sel, du gros poivre, un peu d'aromates pilés: vous les posez sur un feu ardent. Lorsque vous les avez sautées dans votre beurre pendant sept ou huit minutes, vous y mettez plein une cuillère à bouche de persil haché bien fin, autant d'échalottes hachées de même, des champignons aussi hachés; vous les sautez avec des fines herbes pendant sept ou huit minutes; versez-y plein deux cuillères à dégraisser d'espagnole, une cuillerée de consommé; vous les remuerez dans leur sauce sur le feu: au premier bouillon, retirez-les et servez-les.

Des Ramiers et Ramereaux.

Les ramiers et les ramereaux sont une espèce de pigeons sauvages qui se servent pour d'excellens plats de rôt; vous les piquez et les faites cuire de belle couleur: on en fait aussi des entrées de plusieurs façons, en les accommodant comme les pigeons. (*Consultez l'article des pigeons.*)

De la Perdrix, du Perdreau.

Les perdreaux gris se connaissent d'avec la perdrix quand ils ont la première plume de l'aile

pointue, le bec noir et les pattes noires : vous êtes sûrs qu'ils sont jeunes : pour la bonté, il faut distinguer la fraîcheur et le fumet.

Les perdreaux rouges se distinguent aux pattes, qui sont entièrement rouges, et au plumage, qui a plusieurs couleurs différentes.

La perdrix rouge est plus estimée et meilleure que la grise ; l'une habite plus volontiers les montagnes, et l'autre la plaine ; la première a un très-beau plumage et la chair d'un blanc jaune ; l'autre a la chair d'un gris plus ou moins foncé, selon son âge.

Perdrix aux Choux.

Vous avez deux ou trois perdrix que vous plumez et videz ; vous les flambez légèrement ; piquez-les de moyens lardons assaisonnés de sel, gros poivre : vous leur troussez les pattes et les bridez.

Mettez dans une casserole, avec vos perdrix, des bardes de lard, une livre de petit lard bien blanchi et bien nettoyé, un cervelas, quelques tranches de veau ; couvrez vos perdrix de bardes de lard ; ajoutez quelques carottes et oignons, deux clous de girofle, deux feuilles de laurier ; faites blanchir vos choux, ficelez-les, pressez-les et mettez-les par-dessus vos perdrix ; vous les couvrirez de bardes de lard, un rond de papier beurré, plein deux cuillères à pot de bouillon ; faites-les migeoter pendant deux heures ; au moment de servir, égouttez, débridez et dressez-les sur votre plat ; égouttez aussi vos choux, pressez-les pour les sécher et dressez-les à l'entour de

vos perdrix; coupez votre lard en morceaux, et placez-le de distance en distance sur vos choux avec votre cervelas : vous mettez dessus une sauce espagnole.

Perdreaux à l'Espagnole.

Prenez trois ou quatre perdreaux, suivant la grandeur de vos plats; vous les flambez légèrement et les videz par la poche; vous insérez dedans un quarteron de beurre à chacun; assaisonnez : vous les troussez et leur donnez une belle forme par le moyen d'une serviette avec laquelle vous les arrondissez; vous les traversez en longueur avec un attelet bien mince, et les assaisonnez de sel; couvrez-les de quelques tranches de citron, pour qu'ils soient bien blancs, et faites-les cuire à la broche pendant trois quarts d'heure, après les avoir enveloppés dans du papier beurré : servez-les chaudement avec une espagnole clarifiée pour sauce, dans laquelle vous presserez quelques gouttes de citron.

Salmis de Perdreaux.

Voyez Salmis de Bécasses.

Filets de Perdreaux à la Financière.

Vous levez les filets de six perdreaux, et leur levez la peau bien légèrement; masquez-les dans un plat à sauter, avec un peu de beurre et de sel, et couvrez-les d'un rond de papier beurré. Au moment de servir, sautez-les sur un fourneau d'une moyenne chaleur, et les égouttez; vous les dressez en miroton avec un croûton de pain de la forme du filet et passé au beurre. Vous

avez un ragoût roux de crêtes, champignons et truffes, dans lequel vous incorporez la réduction du consommé que vous aurez fait avec les cuisses et les carcasses de vos perdreaux.

Perdrix à la Provençale.

Vous avez deux ou trois perdrix, que vous plumez et videz; vous les flambez légèrement; piquez-les de moyens lardons assaisonnés; vous leur troussez les pattes en dedans, et les ficelez, après les avoir couvertes d'une barde de lard; prenez un demi-litron de lentilles à la Reine; après les avoir lavées, mouillez-les avec du bon bouillon; ajoutez-y une carotte et deux ou trois oignons roussis au beurre, afin qu'elles aient une belle couleur et un bon goût; vous y faites cuire vos perdrix et une demi-livre de petit lard; au bout de trois heures, lorsque vos perdrix sont cuites, vous les tenez chaudement avec le petit lard et les lentilles; vous les passez à l'étamine, avec une cuillère de bois; ajoutez-y un petit morceau de sucre, et clarifiez cette purée dans de la cendre chaude. Au moment de servir, vous mettez vos perdrix et le petit lard coupé en morceaux dans une casserole d'entre-mêt, et y versez la purée par-dessus, après l'avoir dégraissée.

Salmis de Bécasses.

Vous avez quatre bécasses rôties à la broche, dont vous levez les membres, quand elles sont froides; vous les parez et les mettez dans une casserole; vous tirez un consommé des débris avec une demi-bouteille de vin blanc, échalottes

émincées, thym, laurier, basilic, quelques parures de champignons, un bouquet de ciboules et persil : lorsque vous voyez que le fumet peut en être extrait, vous passez ce fond au tamis, le clarifiez à l'œuf, et le faites réduire à glace, pour l'incorporer dans de l'espagnole clarifiée, et que vous faites réduire de manière qu'elle se soutienne un peu sur vos bécasses. Une demi-heure avant de servir, vous passez cette sauce à l'étamine sur le gibier, et y ajoutez gros comme un œuf de beurre frais et quelques gouttes de jus de citron. On met aussi assez ordinairement des champignons passés au beurre : vous dressez votre salmis sur le plat, avec des croûtons de pain frits au beurre par-dessus, ou entre chaque membre, et avec les champignons par-dessus.

Des Bécasses, Bécassines et Bécasseaux.

La bécasse est un oiseau très-estimé par les gourmets ; la fin de l'hiver est la saison où elles sont les plus grasses, et les meilleures se prennent dans le temps des brouillards.

Ce gibier se sert cuit à la broche pour rôt ; on le sert piqué, bardé avec des feuilles de vigne : on ne le vide point ; on met dessous des rôties de pain en cuisant, pour en recevoir ce qui en tombe, et on sert dessus les rôties.

Bécasses ou Bécassines en Salmis de Bernardin.

Prenez trois bécasses ou quatre bécassines rôties à la broche, mais peu cuites ; divisez-les selon les règles de l'art ; ensuite, coupez en deux les

ailes, les cuisses, l'estomac et le croupion; écrasez les foies et les déjections de l'oiseau; exprimez le jus de quatre citrons, et les zestes coupés très-minces d'un seul Dressez sur ce plat les membres découpés, mis à part; assaisonnez-les avec du poivre fin, de la muscade, de la moutarde et un demi-verre de bon vin blanc. Mettez le plat sur un réchaud à l'esprit de vin, et remuez, pour que chaque morceau se pénètre de l'assaisonnement, et qu'aucun ne s'attache. Empêchez le ragoût de bouillir; mais lorsqu'il s'approche du degré de chaleur, arrosez-le de quelques filets d'excellente huile vierge, et servez ensuite.

Ce ragoût se fait ordinairement à table, et par un des convives, auquel on apporte tout ce qui lui est nécessaire.

Bécassines à la Minute.

Après avoir troussé et flambé vos bécassines, vous les épluchez et les dépécez; vous les mettez ensuite dans une casserole sur un feu ardent, avec un bon morceau de beurre, des échalottes hachées, du sel, du gros poivre, et, si l'on veut, de la muscade râpée; après les avoir sautées un petit quart d'heure, mettez-y le jus de deux citrons, un demi-verre de vin blanc, un peu de chapelure de pain; vous les laissez sur le feu jusqu'à ce que votre sauce ait jeté un bouillon. Vous les retirez du feu et les servez.

De la Caille et des Cailletons.

La caille est un de ces oiseaux recherchés par les gourmets, pour la délicatesse des chairs et

l'excellence de son goût; elle est plus grosse et plus charnue que la grive : c'est sur la fin de l'été et dans l'automne qu'on peut avoir les plus grasses et les meilleures.

Cet oiseau quitte un pays dès que la saison des froids arrive : cependant on en tient en cage pour les engraisser, mais leur qualité est toujours moins bonne, excepté pour le rôti.

Ils se servent cuits à la broche pour rôt; alors on les plume, on les vide, on les fait refaire sur de la braise, on les enveloppe de feuilles de vigne et on les barde de lard.

Cailles à l'Espagnole.

Prenez huit ou neuf cailles que vous viderez par la poche; maniez un morceau de beurre que vous assaisonnerez de jus de citron, sel et gros poivre; mettez-en dans le corps de vos cailles autant qu'il en peut contenir; assujettissez les cuisses avec du fil, en laissant néanmoins les pattes libres, et, en les bridant, donnez-leur une forme agréable. Vous arrangerez ensuite des bardes de lard dans le fond d'une casserole, sur lesquelles vous mettrez vos cailles, que vous recouvrirez aussi de bardes; faites-les cuire dans de la mirepoix et un demi-verre de vin blanc : une bonne demi-heure suffit; vous les égouttez, les débridez et les servez chaudement avec une bonne espagnole dessous, et des croûtons de pain en crêtes passés au beurre entre chacune d'elles. Vous pouvez clarifier le fond, et l'incorporez dans la sauce ci-dessus.

Cailles au Laurier.

Flambez, videz vos cailles, hachez bien les foies, que vous mêlez avec du persil, ciboule, un morceau de beurre, sel, gros poivre; remettez dans le corps, et faites-les cuire à la broche enveloppées de papier; faites infuser plusieurs feuilles de laurier dans de l'espagnole bouillante et d'un bon goût, et saucez vos cailles, auxquelles vous mettrez, comme aux précédentes, des croûtons de pain. Vous aurez eu soin de retirer les feuilles de laurier.

Cailles au Fumet de Gibier.

Otez les os de l'estomac de votre caille par l'intérieur; après l'avoir vidée par la poche, vous la flambez légèrement; levez les filets d'autres cailles, que vous assaisonnez d'un peu de sel, de gros poivre, de persil haché bien fin, un quarteron de beurre, le jus d'un citron; vous en mettrez deux à chaque caille: il en faut huit pour une entrée; vous les troussez et les bridez; vous placerez des bardes de lard dans une casserole, vos cailles par-dessus; vous les couvrez encore de bardes; vous mettez par-dessus vos cailles une poële mouillée avec du vin blanc: vous les tenez au feu une bonne demi-heure; avant de servir, vous les égouttez, les débridez et les dressez sur votre plat: vous mettrez une sance espagnole travaillée avec du fumet de gibier.

Cailles au Gratin.

Vous les faites comme les mauviettes au gratin. (*Voyez Mauviettes au gratin.*)

Cailles au Chasseur.

Vos cailles vidées et flambées, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, sel, gros poivre ; passez-les au beurre en les sautant de temps en temps; vous prenez plein une cuillère à bouche de farine que vous mêlerez avec vos cailles, un verre de vin blanc, et presque autant de consommé et un bouquet garni ; vous les faites cuire pendant une heure, en ayant bien soin de les écumer et de les dégraisser; au moment de servir, lorsque votre sauce est un peu réduite, vous la retirez du feu et la liez avec deux jaunes d'œufs, un bon morceau de beurre et le jus d'un citron : dressez vos cailles et passez la sauce à l'étamiue : ajoutez-y une petite pincée de persil blanchi.

Sauté de Filets de Cailles aux Truffes.

Prenez les filets de douze cailles, que vous arrangez dans un plat à sauter; vous leur ôtez la peau qui couvre le filet, et les mettez dans un plat à sauter, avec très-peu de beurre clarifié; vous y mettez aussi des truffes coupées en tranches; vous saupoudrez légèrement de sel; vous tirez un consommé des carcasses, lequel vous faites réduire, et vous incorporez dans de l'espagnole qne vous faites réduire jusqu'à ce qu'elle soit un peu liée. Au moment de servir, vous y vanez un bon morceau de beurré, et y pressez le jus de la moitié d'un citron; vous sautez les filets, et, après les avoir égouttés, vous les dressesz en miroton, en mettant un cœur de mie de

pain passée au beurre entre chaque filet, et les truffes au milieu : masquez le tout avec la sauce ci-dessus.

Des Ortolans.

Les ortolans sont de petits oiseaux très-délicats et excellens; ils se servent pour rôts; on les larde en les embrochant avec de petits attelets d'argent; on les met à un feu ardent; neuf ou dix minutes suffisent pour les cuire. On met des rôties dessous comme aux mauviettes.

Des Rouges-gorges et des Vanneaux.

Les rouges-gorges et les vanneaux se préparent comme les ortolans, mais il faut plus de temps pour les cuire.

Tous les petits oiseaux, en général, se mettent à la broche comme les mauviettes, ou bien ils se sautent dans du beurre et de fines herbes.

De la Grive.

C'est ordinairement dans l'automne qu'on fait usage des grives, parce que c'est dans ce temps qu'elles sont plus grasses et plus délicates; elles se servent pour rôts; en conséquence, après les avoir plumées et flambées, on leur ôte le gésier, on les barde; on leur passe ensuite un attelet d'outre en outre par le flanc; on les attache ensuite à la grosse broche, avec des rôties dessous, comme on en use à l'égard des alouettes ou mauviettes.

On en fait aussi des entrées différentes, comme des bécasses : ce sont absolument les mêmes procédés à suivre.

Grives au Genièvre.

Couvrez vos grives de bardes d'un lard succulent, et enveloppez-les ensuite de papier; attachez-les solidement à la broche (car les petits oiseaux ne s'embrochent jamais que dans des brochettes fixées à la grosse broche), et abandonnez-les à sa rotation. Pendant ce temps, mettez dans une casserole parties égales de jus et de coulis mouillés d'un verre d'excellent vin blanc et du jus d'un citron vert; vous laissez ce mélange jeter quelques bouillons, puis vous faites blanchir douze grains de genièvre (on peut même aller jusqu'à quatorze, que vous mettez dans votre coulis avec les grives, à leur descente de la broche.) Vous laissez mitonner le tout, et dégraissez votre coulis avant de servir.

Des Pluviers.

Les pluviers sont des oiseaux excellens quand ils sont gras; ils se servent ordinairement pour rôts; alors on les plume et on les pique sans les vider : on les fait cuire à la broche; quand ils sont cuits et d'une belle couleur dorée, on les sert avec les rôties dessous.

On les sert aussi en entrées de broche, et on peut les employer comme les bécasses.

Si on veut les servir à la braise, on les fait cuire comme des cailles et on les sert de la même façon.

Du Sanglier.

Le sanglier ou cochon sauvage subit, à peu de choses près, les mêmes préparations que le

cochon domestique ; et comme dans ce dernier rien n'est à rejeter, il s'ensuit nécessairement que dans le premier tout est employé avec autant d'utilité que d'agrément ; la seule différence qui existe entre les deux, c'est qu'on marine le sanglier et qu'on sale le cochon.

Hure de Sanglier.

Après avoir eu soin de bien griller les soies de votre hure, de la bien laver, nettoyer et ratisser, vous emploierez, pour arranger, cuire et assaisonner votre hure, les mêmes procédés que pour celle de cochon. (*Voyez Hure de cochon.*)

Filets de Sanglier, piqués, glacés.

Vous avez deux filets de sanglier, lesquels vous parez proprement ; vous les piquez comme un filet de bœuf, et les mettez mariner de même, pendant deux ou plusieurs jours ; vous les couchez sur fer, c'est-à-dire, à la broche ; et, au moment de les retirer, vous les glacez d'une belle couleur, et mettez pour sauce une poivrade : vous pouvez, si vous voulez, les faire cuire au four, dans de la mirepoix ou une bonne réduction.

Cuisse de Sanglier.

Brûlez les soies qui sont après votre cuisse ; vous la nettoyez le mieux possible ; vous la désossez jusqu'à la jointure du manche ; vous la piquez de gros lardons assaisonnés d'aromates pilés, des quatre épices, du sel, du gros poivre ; quand elle sera bien piquée, vous garnirez une terrine ou un baquet avec beaucoup de sel, poivre en grain, du genièvre, du thym, du laurier, du

basilic, des oignons coupés en tranches, du persil en branches, de la ciboule entière et du salpêtre; vous laisserez mariner votre cuisse une douzaine de jours; lorsque vous voudrez la faire cuire, vous ôterez de l'intérieur de votre cuisse les aromates qui y seront; vous l'envelopperez dans un linge blanc; vous la mettrez dans une braisière, avec six bouteilles de vin blanc, autant d'eau, six carottes, six oignons, quatre clous de girofle, un fort bouquet de persil et ciboules; vous la ferez migeoter pendant six heures; vous la sondez pour vous assurer si elle est cuite, et vous la retirerez, vous la laisserez dans sa couenne: glacez-la et qu'elle ait une belle forme.

Côtelettes de Sanglier sautées.

Coupez et préparez vos côtelettes de sanglier comme celles de mouton; mettez-les dans votre sautoir, assaisonnées de sel, gros poivre; faites tiédir du beurre que vous verserez dessus; posez-les sur un feu modéré, ayant soin de les tourner des deux côtés; lorsqu'elles sont fermes, vous les dressez sur votre plat. Servez-les avec une sauce Robert ou une poivrade.

———

CHAPITRE X.

Des Poissons d'eau douce.

Les poissons d'eau douce dont on fait le plus d'usage dans la cuisine, sont le brochet, l'anguille, la carpe, la truite commune et la saumonée, la perche, la tanche, la lotte, la tortue, la lamproie, l'écrevisse, le meunier, le barbillon, le goujon, la brême.

DES POISSONS D'EAU DOUCE.

Court bouillon pour les Poissons d'eau douce.

Coupez en tranches quatre grosses carottes et huit oignons; mettez ces légumes dans une grande casserole, avec une demi-livre de beurre, une poignée de persil en branches, sept ou huit feuilles de laurier, thym, basilic, des queues de champignons, sel, gros poivre, et clous de girofle; vous faites suer, à petit feu, pendant une bonne heure, et le mouillez ensuite avec sept ou huit bouteilles de vin blanc. Lorsque tous ces légumes sont cuits, vous passez ce court bouillon au tamis, et vous en servez à propos.

Du Brochet.

Ce poisson se sert très-souvent pour rôt; on ne l'écaille point, on en ôte les ouïes. Après l'avoir vidé, on le fait cuire dans le court bouillon dont nous avons indiqué la recette ci-dessus, et qui est le même pour tous les poissons d'eau douce.

Il se sert aussi pour entrées de différentes façons; alors on le coupe par tronçons, après l'avoir écaillé, et on le fait cuire de même au court bouillon. Quand il est cuit et prêt à être servi, on le dresse sur un plat, en mettant dessous la sauce que l'on jugera à propos.

Brochet en Huître, à la Sauce blanche.

Après avoir écaillé et coupé par tronçons votre brochet, vous le mettez dans une casserole, et le faites cuire dans une marinade au vin blanc, indiquée ci-dessus. Au moment de servir, vous l'égouttez et le dressez en miroton sur le plat : masquez avec une sauce blanche, faite avec son fond.

Brochet à la Hollandaise.

Vous le faites comme le précédent, la sauce seule en est différente. (*Voyez Sauce à la Hollandaise.*)

De l'Anguille.

L'anguille se sert de plusieurs façons : sur le gril, en fricassée de poulets, avec des ragoûts de champignons ; quand elle est grosse, on peut la faire cuire à la broche, enveloppée de papier beurré. On l'emploie aussi en gras de plusieurs façons, ainsi qu'à garnir des entrées grasses. Elle est aussi excellente dans les matelottes.

Anguille au Four.

Après avoir dépouillé votre anguille, ou l'avoir brûlée, et lui avoir coupé la tête, vous la viderez et la roulerez comme un cerceau, en l'assujettissant avec des attelets et de la ficelle ; vous la mettez sur une tourtière, avec du court bouillon, et la faites cuire au four pendant trois quarts d'heure : vous la glacez d'une belle couleur, et, après l'avoir débridée, vous la mettez sur son plat, avec une poivrade pour sauce.

Brochet à la Chambon.

Vous videz un gros brochet et l'écaillez entièrement, c'est-à-dire, vous le ratissez; vous enlevez adroitement la peau à deux endroits, pour les piquer de lard bien fin, de manière qu'il y ait deux endroits sans être piqués et deux autres piqués; vous lui ficelez la tête et le faites cuire au four, avec le court bouillon ci-dessus: que le lard ne soit point couvert; vous le glacez d'une belle couleur, l'égouttez et le mettez sur un plat oval. Vous mettez au-dessous un ragoût à la financière, et le garnissez avec des pigeons innocens, bien blancs, de ris de veau, piqués et cuits d'une belle couleur, des truffes entières, des écrevisses, auxquelles vous avez ôté l'écaille de la queue et des pattes, et avec des quenelles de volaille ou de poisson.

Anguille à la Tartare.

Après avoir dépouillé votre anguille, coupez-la par tronçons de quatre ou cinq pouces, ou à volonté; vous la faites cuire dans du court bouillon, avec très-peu de sel. Lorsqu'elle est froide, vous l'égouttez et la roulez dans de la mie de pain; vous la repannez de nouveau à l'anglaise, et lui faites prendre couleur sur un gril; vous la dressez sur le plat, et vous mettez dans une saucière une rémoulade, dans laquelle vous incorporez la cuisson de l'anguille après l'avoir réduite.

De la Carpe.

La carpe est un des poissons d'eau douce dont on fait le plus d'usage en cuisine. Quand elle est

grosse, elle se sert au bleu pour un plat de rôt; mêlée avec d'autres poissons, on l'emploie en matelotte; quand elle est seule, sans autres poissons, elle s'appelle étuvée; elle se sert encore frite et de plusieurs façons, soit au gras, soit au maigre.

Anguille à la Poulette.

Votre anguille dépouillée, vous la coupez en tronçons, que vous mettez dans une casserole avec du sel, gros poivre, muscade et un bouquet garni; vous la passez au beurre et la changez; mouillez avec une bouteille de vin de Champagne; ajoutez un maniveau de champignons bien blancs. Lorsque votre anguille est cuite, vous l'égouttez et la dressez sur un plat, avec des croûtons de pain frits entre chaque morceau: vous la mettez, si vous le jugez à propos, dans un vol-au-vent ou une croûte de pâté chaud. Vous faites réduire la sauce après l'avoir dégraissée, et, étant liée avec trois jaunes d'œufs, vous la passez à l'étamine et y vanez un bon morceau de beurre frais.

Matelotte.

Prenez une belle carpe, un brochet et une anguille, ce sont les poissons qui ordinairement composent une matelotte; vous les appropriez et les coupez par petits morceaux; mettez-les dans une casserole, avec carottes et oignons en tranches, un bouquet garni et un maniveau de champignons bien blancs et bien lavés, sel, gros poivre et muscade; vous les mouillez avec trois bouteilles de vin de Bordeaux, et les faites bouillir à grand feu, jusqu'à ce que votre poisson soit cuit: un quart d'heure est plus que suffisant;

vous faites roussir quelques petits oignons dans du beurre, et les faites cuire en particulier, avec le même mouillement, afin qu'ils ne s'écrasent point. Vous dressez votre matelotte sur le plat, en mettant entre chaque morceau une croûte de pain passée au beurre, vos champignons et vos oignons par-dessus; vous passez le fond au tamis de soie, et l'incorporez dans quatre cuillerées à pot d'espagnole, que vous faites réduire de manière qu'elle puisse masquer vos morceaux de poisson; vous la retirez du feu, et y vanez trois quarterons de beurre frais.

Carpe au Bleu.

Après avoir vidé votre carpe et ficelé la tête, vous la mettrez dans une poissonnière; vous ferez bouillir un litre de vinaigre rouge, que vous verserez dans son ébulition sur votre carpe, en faisant en sorte qu'elle baigne entièrement dans le court bouillon, où vous ferez migeoter votre carpe une heure, plus ou moins, selon sa grosseur; vous la laisserez ensuite refroidir; vous placerez votre carpe sur une serviette, proprement arrangée sur votre plat, et vous la couronnerez de persil.

Carpe grillée, Sauce aux câpres.

Votre carpe vidée et bien écaillée, vous la mettez sur un plat, avec du sel, du poivre et de l'huile; vous la posez ensuite sur le gril, à un feu peu ardent: quand elle est grillée à point, vous la dressez sur votre plat, et la masquez avec une sauce aux câpres.

Carpe frite.

Après avoir vidé et écaillé votre carpe, vous la fendez par le dos, de telle sorte que la tête se trouve séparée, car elle ne doit tenir que par le ventre; vous donnez quelques coups de couteau sur la grosse arête, afin que votre poisson ait une forme bien plate; vous la farinerez ensuite, ainsi que sa laitance ou ses œufs, et vous la mettez dans une friture bien chaude. On suit à peu-près les mêmes procédés pour tous les autres poissons de rivière que l'on veut mettre en friture.

Carpe à l'Imbroglio.

Après avoir vidé votre carpe, vous lui remplissez le corps de laitances; enlevez les écailles; mettez-la dans une poissonnière, et faites-la cuire dans une marinade ou court bouillon: vous la disposez ensuite comme un brochet à la financière.

De la Truite commune et de la Saumonée.

La truite commune a la chair blanche, et la saumonée rouge; la bonté de la dernière est supérieure à la première; les apprêts se font de même; on les fait cuire dans un court bouillon; si on veut les faire aller pour entrée, on sert une sauce dessus comme pour les autres poissons; on peut aussi les faire cuire sur le gril, en suivant les mêmes procédés que pour les autres poissons, et on les sert avec un ragoût maigre: elles s'accommodent quelquefois en gras comme le saumon frais.

Truite au court bouillon.

Videz votre truite sans lui ouvrir le ventre et sans l'écailler ; lavez et essuyez-la bien ; ficelez-lui la tête ; mettez-la dans une poissonnière, et faites-la cuire dans une marinade. (*Voyez Marinade ou court bouillon.*) Vous la ferez mijoter une heure, suivant sa grosseur : pour rôt, vous la servez sur une serviette que vous ployez sur un plat, en arrangeant du persil autour.

De la Perche.

Otez les ouïes et videz-la ; faites-la cuire dans un court bouillon avec du vin blanc ; cuite, vous lui enlevez ses écailles, vous la dressez sur votre plat, et vous versez dessus une sauce aux câpres, faite avec la marinade dans laquelle elle aura cuit. Vous pouvez, si vous le jugez à propos, la faire griller ; pour cela, vous la faites mariner dans de l'huile, du sel, du poivre et les légumes usités. Lorsqu'elle est grillée, vous levez l'écaille et y mettez la même sauce.

Tanche à la Poulette.

Vous l'écaillez et la limonez : vous la faites comme l'anguille à la poulette.

De la Lotte ou Barbotte.

C'est un des excellens poissons d'eau douce ; il faut la limoner : faites-la cuire dans le court bouillon pour qu'il y ait plus de goût. La lotte est excellente frite, vous la marinez auparavant; quand elle est de belle couleur, servez-la sur une serviette pour un plat de rôt.

De la Tortue.

Après l'avoir appropriée, vous la faites cuire absolument, et vous la finissez comme la tête de veau en tortue; on pique les filets, si on le juge à propos, et glacés d'une belle couleur; étant cuits dans une marinade bien corsée, vous la mettez sur un ragoût à la financière, dans lequel vous incorporez un peu de piment ou mille graines, et du poivre de Cayenne.

De la Lamproie.

La lamproie ressemble à l'anguille: il y en a de rivière et de mer. Il faut la limoner: vous la coupez par tronçons, et la préparez comme l'anguille à la poulette.

On la fait cuire sur le gril, comme les autres poissons, et on la sert avec une sauce aux câpres ou une sauce à la rémoulade.

Du Barbillon, Meunier, Goujon, et de la Brême.

Le barbillon se sert en étuvée comme la carpe; il se met aussi sur le gril, quand il est gros. On emploie le même procédé pour le meunier. Le goujon se sert frit; la brême se sert cuite sur le gril avec une sauce blanche; on la sert aussi frite pour un plat de rôt: quoique ces poissons ne soient pas très-estimés, il s'en trouve quelquefois de fort bons.

Barbillon sur le Gril.

Votre barbillon écaillé et vidé, vous le mettez sur un plat, avec du persil, de la ciboule, du sel, du poivre et de l'huile; trois quarts d'heure

avant de le servir, vous le posez sur le gril, à un feu peu ardent; quand il est grillé, vous le masquez avec une sauce aux câpres.

Étuvée de Goujons.

Après avoir écaillé, vidé et essuyé, sans les laver, vos goujons, prenez le plat que vous devez servir, mettez dans le fond du beurre avec du persil, ciboule, champignons, une ou deux échalottes, thym, laurier, basilic, le tout haché très-fin, sel, gros poivre; arrangez dessus les goujons et les assaisonnez dessus comme dessous; mouillez avec un verre de vin rouge, couvrez le plat, et faites bouillir sur un bon feu jusqu'à ce qu'il ne reste que peu de sauce: il ne faut qu'un quart d'heure pour la cuisson.

Des Écrevisses.

Celles de Seine et du Rhin sont estimées les meilleures. Pour connaître les premières, regardez le dessous des grosses pattes qui doit être rouge. Elles se mangent communément cuites dans un court bouillon. (*Voyez court bouillon.*) Quand elles sont cuites, dressez-les sur une serviette, avec du persil. Vous faites aussi d'excellens coulis des coquilles d'écrevisses. Les queues servent à garnir des entrées ou à border un plat à potage d'écrevisses.

Beurre d'Écrevisse.

Pour faire le beurre d'écrevisses, vous les faites cuire et leur ôtez l'écaille; les chairs vous servent pour faire des bisques ou pour garnir des entrées, principalement les queues. Vous pilez donc ces écailles, jusqu'à ce qu'elles soient ré-

duites en poudre; vous y ajoutez du beurre, selon la quantité de vos écrevisses, et les faites migeoter pendant une demi-heure, enterrées dans de la cendre chaude; vous les pressez ensuite dans une étamine avec deux cuillères de bois, et en faites tomber le suc dans de l'eau froide; il se poche aussitôt : vous le mettez alors dans un vase, et vous en servez pour ce que vous jugez à propos.

Des Grenouilles.

Des grenouilles, il n'y a que les cuisses de bonnes, en sorte qu'il faut leur couper absolument les pattes et le corps.

Grenouilles en fricassée de Poulets.

Après avoir passé vos grenouilles dans l'eau bouillante, vous les retirez à l'eau fraîche et les mettez dans une casserole avec des champignons, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, un morceau de beurre; passez-les sur le feu deux ou trois tours, et mettez-y une bonne pincée de farine; mouillez avec un verre de vin blanc, un peu de bouillon, sel, gros poivre; faites cuire un quart d'heure et réduire à courte sauce; mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs, un bon morceau de beurre et du persil haché.

Grenouilles frites.

Mettez mariner vos grenouilles crues pendant une heure avec moitié vinaigre, persil, ciboule, tranches d'oignons, deux gousses d'ail, deux échalottes, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic; ensuite vous les laissez

égoutter, et les farinez pour les faire frire : servez garni de persil frit.

Quelquefois, au lieu de les fariner, on les trempe dans une pâte faite avec de la farine délayée avec une cuillerée d'huile, un verre de vin blanc et du sel ; que la pâte ne soit pas trop claire : il faut qu'elle file un peu gras en la versant avec la cuillère.

Escargots de vigne en fricassée de Poulets.

Dans le printemps et l'automne, l'on trouve des escargots dans les vignes, qui sont bons à manger pour ceux qui les aiment ; pour les faire sortir de leurs coquilles et les bien nettoyer, vous mettez une bonne poignée de cendres dans un chaudron avec de l'eau de rivière ; quand elle commence à bouillir, jetez-y les escargots, pour les y laisser un quart d'heure ; quand ils se tirent aisément de leurs coquilles, vous les retirez dans de l'eau tiède pour les nettoyer ; ensuite vous les remettrez encore dans une eau claire, pour les faire bouillir un instant ; retirez-les pour les égoutter ; mettez dans une casserole un morceau de beurre, avec un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, des champignons ; et les escargots bien égouttés, passez le tout sur le feu ; mettez-y une pincée de farine ; mouillez avec du bouillon, un verre de vin blanc, sel, gros poivre ; laissez cuire jusqu'à ce que les escargots soient moëlleux et qu'il reste peu de sauce : en servant, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs, un bon morceau de beurre et quelques gouttes de citron.

CHAPITRE XI.

Des Poissons de Mer et de Fleuves.

Les poissons de mer et de fleuves, par leur diversité et les différens assaisonnemens dont ils sont susceptibles, nous fournissent une multitude de mêts en maigre aussi nouveaux que délicats. Il suffit de les énumérer pour être convaincu qu'il n'est guère possible de faire un repas excellent sans employer quelques-uns d'entr'eux, comme le turbot, la barbue, le saumon, l'esturgeon, l'alose, le cabillaud ou morue fraîche, la raie, la merluche, la morue salée, la limande, le carrelet, la sole, la plie, le mulet ou surmulet, l'éperlan, le maquereau, le thon et la thontine, la vive, la macreuse, la sardine, le rouget, le hareng frais, le merlan, l'anchois, le bar, le vaudreuil, la lubine.

En coquillages, la mer nous fournit l'écrevisse de mer, les homars, les moules et les huîtres.

DES POISSONS DE MER ET DE FLEUVES.

Turbot au court bouillon.

Après avoir ôté les ouïes, on fait une ouverture au ventre du côté noir, et on en ôte les boyaux du même côté; on lui enlève, par le moyen d'une incision qu'on lui fait au dos, un nœud de son arête: par ce moyen, il est moins sujet à se briser. Vous lui bridez la gueule avec une aiguille et le frottez avec du citron, afin qu'il soit bien blanc; vous le faites cuire dans une eau de sel légère et tirée à clair: une heure suffit. Prenez bien garde qu'il ne bouille; vous l'égouttez un quart d'heure; avant de servir et après l'avoir débridé, vous le mettez sur une planche couverte d'une serviette; vous garnissez les parties défectueuses avec du persil en branches. Comme beaucoup de personnes le préfèrent à l'huile, vous mettez une sauce blanche dans une saucière: dans cette sauce, il doit y avoir un beurre d'anchois.

Turbot aux Câpres.

Après avoir fait cuire votre turbot comme il a été ci-devant indiqué, vous le mettez sur votre plat et le masquez avec une sauce au beurre, dans laquelle vous mettez quelques câpres.

Turbot en Salade.

Vous le faites cuire comme ci-dessus, et lorsqu'il est froid, vous le coupez en morceau, de la grosseur et de la forme que vous voulez; vous le dressez sur le plat et le garnissez avec des cœurs de laitues, des œufs durs, des anchois, des cornichons, des câpres, de l'estragon en branches, des petits oignons blancs cuits dans du consommé, etc. Pour sauce, vous délayez dans une casserole un peu d'huile avec du vinaigre, du sel, du poivre et de la ravigotte hachée.

Turbot à la Crême.

Après l'avoir fait cuire comme ci-dessus, vous lui ôtez toutes ses arêtes et l'égouttez sur un torchon. Faites attention que ce poisson est sujet à rendre beaucoup d'eau; vous faites une bonne sauce à la crême, bien liée, dans laquelle vous mettez du persil blanchi, et vous liez votre turbot avec; mettez-le sur un plat, avec des croûtons autour ou dans un vol-au-vent. Vous pouvez le mettre encore dans une croûte de pâté, le paner avec de la mie de pain et un peu de parmesan mêlé avec, et y faire prendre une belle couleur avec la pèle rouge.

Du Saumon.

Ce poisson se coupe en tranches ou bardes; on le fait mariner avec huile, sel et poivre; après quoi on le fait griller, et on sert dessous des sauces au beurre.

On le sert aussi cuit au court bouillon, avec les mêmes sauces ou ragoûts.

Si vous l'employez pour un plat de rôt, vous ne l'écaillerez point; quand il est cuit, vous le mettez à sec sur une serviette et du persil verd autour.

Si c'est pour entrée, il faut l'écailler et laisser le morceau entier comme pour rôt.

Saumon au Bleu.

Videz votre saumon, sans lui couper le ventre; lavez-le et essuyez-le bien; mettez-le dans une poissonnière, et faites-le cuire dans une marinade pendant deux heures, selon sa grosseur: il est nécessaire de faire bouillir doucement le court bouillon, sans cela il ne cuirait pas. Auparavant de le servir, vous le laissez égoutter; vous mettez une serviette sur votre plat, le saumont dessus et du persil à l'entour.

Saumon grillé aux Câpres.

Prenez une dalle de saumon, marinez-la avec de l'huile, du sel et du gros poivre; il faut une heure pour la cuire, si elle est épaisse; vous la dressez sur votre plat, en y ajoutant une sauce au beurre, avec des câpres que vous semez dessus.

Saumon à la Rémoulade.

Votre dalle de saumon cuite dans un court bouillon, vous l'égouttez, l'écaillez et la dressez sur un plat, avec une rémoulade dessous; garnissez le dessus de votre dalle avec des anchois dessalés: on la sert aussi au beurre de Montpellier.

De l'Esturgeon.

Quoique ce poisson soit de mer, on le trouve

quelquefois dans les fleuves. Sa chair a beaucoup de consistance. Pour le faire cuire, on le vide, on le lave, on le met dans une poissonnière, on le masque d'une poële aromatisée que vous mouillez avec du vin, et que vous mettez sur votre poisson.

Il se sert cuit à la broche; on le fait mariner deux ou trois heures dans une marinade ordinaire.

On peut aussi le faire cuire au court bouillon, comme le saumon, et le servir avec les mêmes sauces.

Esturgeon en Marinade.

Faites cuire une dalle d'esturgeon dans une marinade, pendant une bonne heure: vous pouvez la faire bouillir. Ce poisson est celui qui a le plus de consistance: aussi vous pouvez lui donner la forme que vous voulez. Vous l'égouttez et le glacez d'une belle couleur. Servez-le chaudement avec une poivrade.

Esturgeon au Four.

Vous faites une marinade avec très-peu de sel; vous y incorporez une pinte de bon consommé et la faites réduire à un quart: par ce moyen elle sera extrêmement corsée. Vous mettez votre esturgeon dans un plat à sauter, avec cette marinade, et le faites cuire au four, en le retournant et en l'arrosant de temps en temps; lorsqu'il est cuit, vous le glacez d'une belle couleur, et vous faites une excellente sauce avec sa marinade, que vous incorporez dans de l'espagnole, laquelle vous faites réduire à son point.

Blanquette d'Esturgeon aux petits pois.

Votre esturgeon cuit dans une marinade et refroidi, vous le coupez en blanquette et le mettez dans une casserole entre deux bardes de lard; faites-le chauffer dans une étuve ou dans un bain-marie; vous clarifiez et vous faites réduire du velouté, et le liez avec trois jaunes d'œufs; passez-le à l'étamine et vanez-y un bon quarteron de beurre: ajoutez aussi un demi-litron de petits pois cuits à l'anglaise. Au moment de servir, vous égouttez votre esturgeon et l'incorporez avec vos pois. Servez dans un vol-au-vent ou dans une casserole au riz.

De l'Alose.

L'alose se sert entière ou par moitié; si vous l'employez pour rôt, videz-la, ne l'écaillez point; faites-la cuire dans un court bouillon, comme le saumon; quand elle est cuite, servez-la sur une serviette, garnie de persil verd.

Si vous en faites usage pour entrée, écaillez-la et servez-la avec différentes sauces, comme aux câpres, à l'huile, à l'italienne.

Alose grillée.

Votre alose vidée et lavée, ôtez-en les écailles, essuyez-la et laissez-la égoutter entre deux linges; mettez-la sur un plat, avec du sel, du poivre et un verre d'huile; retournez-la dans son assaisonnement une heure avant de de servir; placez-la ensuite sur le gril à un feu doux; à l'instant du service, dressez-la sur un plat, et masquez-la d'une sauce au beurre,

semée de câpres par - dessus, ou d'une purée d'oseille.

Du Cabillaud ou Morue fraîche.

Le cabillaud ou morue fraîche se fait cuire dans une eau de sel comme le turbot,

Videz votre cabillaud et lavez-le; faites une eau bien salée, parce que ce poisson ne prend pas plus de sel qu'il ne faut; quand elle sera claire, vous ficèlerez la tête de votre cabillaud, le mettrez dans la poissonnière et l'eau de sel par-dessus: faites-le cuire à très-petit feu et sans bouillir.

Si vous le servez pour relevé, vous y ajoutez une sauce à la crême ou une sauce hollandaise.

Si c'est pour rôt, vous le servirez à sec sur un plat, sur lequel il y aura une serviette et des feuilles de persil à l'entour.

On le sert dans le même goût que le turbot.

De la Morue salée.

La bonne morue a la chair blanche, la peau noire et de grands feuillets. Il faut la laver après l'avoir écaillée; on la fait cuire un moment dans un chaudron avec de l'eau de rivière, et sans bouillir; on la retire, on l'égoutte, et on la sert avec telle sauce qu'on juge à propos.

Morue à la Maître d'hôtel.

Après avoir fait les préparations nécessaires à votre morue, et l'avoir fait cuire de la manière que nous l'avons indiquée, vous l'égouttez, la déficelez et la mettez sur son plat, garnie autour de pommes de terre entières, cuites dans de l'eau

et du sel : masquez-la avec une maître d'hôtel, dans laquelle vous presserez quelques gouttes de citron.

Morue à la Béchamelle, maigre.

Après avoir fait cuire votre morue de la manière que nous avons indiquée, vous en ôtez les arêtes. Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, un peu de farine, un peu de sel, du gros poivre, du persil, et mêlez cet assaisonnement avec votre beurre ; ajoutez-y un verre de crême ; mettez votre sauce sur le feu et tournez-la jusqu'à ce qu'elle soit liée : prenez garde qu'elle ne bouille ; vous liez votre morue avec cette sauce, et la mettez dans un vol-au-vent, ou une casserole au riz : vous pouvez encore la mettre sur un plat, avec des croûtons de pain autour ; vous la pannez de mie de pain, et, par le moyen d'une pèle rouge, vous lui donnez une belle couleur : auparavant de la glacer, arrosez votre mie de pain de quelques gouttes de beurre avec une cuillère percée et chaude.

Brandade de Morue.

Après avoir ôté les arêtes d'une crête de morue, vous l'écrasez proprement avec vos doigts et la mettez dans une casserole, avec une gousse d'ail hachée, deux jaunes d'œufs et une cuillerée de crême double ; mettez-la sur un fourneau bien doux, en la remuant toujours ; faites-y boire peu à peu une bonne demi-livre d'huile fine : servez-la chaudement avec des croûtons passés au beurre autour.

Morue à la sauce aux câpres et anchois.

Faites cuire votre morue dans de l'eau de rivière ; après l'avoir égouttée, vous la dressez chaudement dans le plat que vous devez servir, et mettez par-dessus une sauce aux câpres et anchois.

De la Raie.

On en distingue de deux espèces, la commune et la bouclée : cette dernière est estimée la meilleure : elles se servent l'une et l'autre de plusieurs façons.

Raie à la Bourgeoise.

Faites cuire votre raie dans un chaudron, dans de l'eau, du vinaigre, quelques tranches d'oignons, un peu de sel ; après l'avoir bien lavée avec de l'eau fraîche, et l'amer du foie ôté, ne lui faites faire que deux bouillons, pour qu'elle ne cuise pas trop ; retirez-la ensuite sur un plat pour l'éplucher ; remettez-la sur un fourneau avec un peu de son court bouillon ; prêt à la servir, égouttez-la et servez dessus telle sauce que vous jugerez à propos, comme sauce au beurre, avec des câpres et anchois, sauce à l'huile, etc.

Raie au beurre noir.

Faites cuire votre raie comme la précédente, nettoyez-la et parez-la de même ; vous ferez frire du persil en feuilles, que vous mettrez à l'entour de votre raie : vous la masquerez de beurre noir.

Raie à la sauce blanche.

Faites cuire votre raie dans un court bouillon ;

quand elle est cuite, vous en ôtez le limon ou la peau de dessus, des deux côtés; vous la parez et la mettez sur le plat; vous la masquez d'une sauce blanche et des câpres par-dessus, ou bien des cornichons coupés en dés.

De la Merluche.

La plus blanche est la meilleure; avant que de la mettre tremper, on la bat bien par-tout avec un marteau pour l'attendrir; on la fait tremper plusieurs jours, en changeant l'eau; on la fait cuire un moment avec de l'eau de rivière; on la retire et on la met en morceaux par feuillets.

Brandade de Merluche.

Il faut prendre un morceau de belle merluche, et la faire tremper dans l'eau pendant vingt-quatre heures, pour la dessaler et la ramollir; ensuite vous la mettez dans un pot sur le feu avec de l'eau, en observant qu'il faut la retirer dès que l'eau commence à bouillir: vous la faites ensuite comme la brandade de morue fraîche.

De la Limande, la Sole, le Carrelet, la Plie.

Ces quatre sortes de poissons se préparent et s'accommodent tous de la même façon. On les écaille, on les vide, on les lave et on les essuie dans un linge blanc, après quoi on les fend sur le dos, auprès de l'arête; on les farine ensuite pour les faire cuire dans une friture bien chaude et un feu clair. Quand ils sont cuits, de belle couleur, on les retire et on les sert sur une ser-

viette pour un plat de rôt. On les sert aussi pour entrée, en les faisant cuire dans du vin blanc et des fines herbes, ou dans un court bouillon.

Limandes sur le plat, à la Bourgeoise.

Vos limandes nettoyées et vidées, faites fondre sur votre plat un morceau de beurre; mettez un peu de muscade râpée; arrangez vos limandes sur votre plat, ajoutez l'assaisonnement; arrosez-les avec un verre de vin blanc; vous les masquez ensuite avec de la chapelure de pain; vous les posez sur le fourneau, un four de campagne par-dessus.

Soles.

Elles se servent souvent pour rôt, frites d'une belle couleur; on en fait aussi des filets à la Horly, à la maître d'hôtel, etc.

Filets à la Horly.

Vous levez les filets de quatre soles, après les avoir ratissées et vidées; vous les faites mariner dans du gros poivre ou mignonette, du sel et du jus de citron. Au moment de servir, vous les farinez et les faites frire d'une belle couleur; de leurs carcasses, vous en tirerez un bon consommé avec du vin blanc, lequel vous clarifierez, et qui vous servira de sauce. Beaucoup de personnes mettent assez ordinairement un aspic.

Filets de Carrelets à la Horly.

Ils se font comme ceux de soles.

Carrelets à l'eau de sel.

Videz, nettoyez vos carrelets, faites-les cuire

dans une eau de sel, et servez-les avec une sauce au beurre.

Carrelets grillés.

Videz et lavez vos carrelets, essuyez-les; ensuite vous les huilez et y ajoutez du sel, du poivre; prenez des chalumeaux de paille que vous mettez sur le gril, et vos carrelets par-dessus; grillez-les à petit feu, et ensuite vous les dressez sur votre plat et les masquez d'une sauce italienne maigre.

Plies à l'Italienne.

Après avoir vidé et nettoyé vos plies, faites-les cuire dans un court bouillon; dressez-les sur votre plat, et mettez dessus une sauce italienne.

Plies grillées, sauce aux câpres.

Après avoir vidé et nettoyé vos plies, vous les ciselez; vous mettez du sel, du poivre, de l'huile; une demi-heure avant de servir, vous les posez sur le gril à un feu peu ardent; lorsqu'elles sont cuites, vous les dressez sur le plat; vous les masquez d'une sauce au beurre semée de câpres dessus.

Des Eperlans.

On les lave et on les vide; on les farine et on les fait frire à grand feu; on les sert pour un plat de rôt.

Du Maquereau et du Surmulet.

Le maquereau se vide, se lave et se fend le long du dos.

Il faut écailler le surmulet, le vider, le bien laver et le couper un peu sur les deux côtés.

Ces deux poissons, bien essuyés; s'accommodent de même; on les fait cuire sur le gril; quand ils sont cuits, on les sert après avec une sauce blanche aux câpres et anchois.

Maquereaux à la Maître d'hôtel.

Après avoir vidé et bien lavé votre maquereau, faites-le cuire sur le gril dans un papier gras, fendu par le dos et farci d'un bon morceau de beurre frais, manié de fines herbes assaisonnées, et du jus de citron.

Du Thon.

Le thon est un gros poisson qui se pêche sur les côtes de Provence, d'Espagne et d'Italie; on l'envoie tout mariné de Provence. On le mange ordinairement en salade. Dans les endroits où vous pouvez en avoir de frais, vous l'accommoderez comme le saumon frais.

Thon à la Provençale.

Arrangez votre thon sur le plat que vous devez servir sur table, avec du bon beurre, du persil, des fines herbes hachées; pannez-le de mie de pain, et faites-lui prendre couleur au four, ou sous un four de campagne.

De la Vive.

Votre vive écaillée, vidée et bien essuyée, coupez-la légèrement en cinq ou six endroits de chaque côté; faites-la tremper avec un peu d'huile, sel, poivre; faites-la griller, en l'arrosant de temps en temps avec le reste de votre huile: servez-la ensuite avec une sauce au beurre, aux câpres, ou une italienne grasse.

Du Rouget.

Le vrai rouget ne s'écaille point ; on le vide, on le lave, on en garde les foies. On le fait cuire sur le gril comme la vive, et on le sert avec les mêmes sauces. Il faut avoir soin de mettre les foies dans la sauce que vous servirez dessus.

De la Sardine et du Hareng frais.

Ces deux poissons s'accommodent de même. Après les avoir écaillés, lavés et essuyés avec un linge, on les fait cuire sur le gril ; quand ils sont cuits, on les sert avec la sauce suivante :

On met dans une casserole un morceau de beurre, un peu de farine, un filet de vinaigre ou citron, une cuillerée de moutarde, sel, poivre et un peu d'eau. On fait lier la sauce sur le feu, et on en masque ses sardines ou ses harengs frais.

Du Merlan.

La manière la plus usitée de servir ce poisson, c'est frit, d'une belle couleur dorée et saupondré de sel blanc. Lorsque cette friture est bien croquante, le merlan, ainsi servi, forme un rôti en maigre. On le sert en entrées de diverses manières, et avec différentes sauces ; c'est le poisson le plus usité et le plus estimé pour faire les farces à quenelle maigres.

Filets de Merlans à la Horly.

Ils se font comme ceux de soles.

Filets de Merlans en Caisse.

Vous appropriez six merlans, et leur levez les

filets, que vous masquez dans une caisse de papier huilé, avec un peu de beurre et une pincée de sel. Faites les cuire dans un four doux : vous faites suer les carcasses avec une demi-bouteille de vin de Champagne, après les avoir assaisonnées de carottes, oignons, aromates, queues de champignons et un bouquet garni. Lorsque vous croyez que l'essence en est extraite, vous vous en servez pour faire une maître d'hôtel ; pressez-y un jus de citron, et saucez la caisse après avoir ôté le beurre qui a servi à faire cuire les filets.

Du Vaudreuil.

Ce poisson se pêche sur les côtes de la Provence ; il a la chair très-blanche et sert à faire de bonnes farces en maigre. On le fait cuire avec du vin blanc, un verre d'huile, sel, poivre, oignons, racines, ail, persil, ciboules, tranches de citron.

De la Thontine.

La thontine est un poisson qui n'est qu'en pattes. Quand on l'a lavée, elle rend l'eau noire comme de l'encre. Les pattes servent à faire des farces, et le corps se fait cuire et se sert comme le vaudreuil.

De la Lubine.

Ce poisson, qui se trouve sur les côtes de la Bretagne, est plus gros que la morue ; on le fait cuire de la même façon que la morue : on le sert de même.

Du Bar.

Après l'avoir vidé, lavé, vous le faites cuire

dans du vin blanc, du beurre, de l'eau, sel, poivre, oignons, racines, persil, ciboules. Quand il est cuit et bien égoutté, vous le servez, pour un plat de rôt, sur une serviette garnie de persil verd.

Si vous voulez le servir en entrée, faites-le mariner une demi-heure avec un peu d'huile, sel, poivre; mettez-le sur le gril, et l'arrosez de temps en temps avec l'huile qui reste dans le plat. Quand il est cuit, servez-le avec une sauce que vous jugerez à propos.

De la Macreuse.

La macreuse, dont on fait peu d'usage en cuisine, se fait cuire dans un court bouillon: sa cuisson est de cinq à six heures; on la sert avec une sauce hachée, ou avec un ragoût de laitances, de câpres et de champignons.

Des Anchois.

Les anchois sont de petits poissons de mer que l'on expédie dans de petits barils, et qui sont confits au sel. Ils se servent ordinairement, après qu'on les a bien lavés et qu'on en a ôté l'arête, à faire des salades et à mettre dans des sauces.

Anchois frits.

Après avoir fait dessaler vos anchois, vous les trempez dans une pâte faite avec de la farine, une cuillerée d'huile, et délayée avec du vin blanc; faites en sorte que la pâte ne soit pas trop liquide: quand ils sont frits et qu'ils ont

pris une belle couleur, servez-les pour entremêts.

Des Ecrevisses de mer, des Homars et des Crabes.

On les sert de la même façon; on les fait cuire à grand feu pendant une demi-heure avec de l'eau et du sel; à la place de l'eau, vous pouvez substituer du vin; étant refroidis dans leur cuisson, frottez-les d'huile, pour leur donner belle couleur; cassez-leur les pattes auparavant; ouvrez l'écrevisse ou le homar par le milieu: servez-les froids sur une serviette, et les grosses pattes autour.

Moules à la Poulette.

Après les avoir bien lavées, ratissez leurs coquilles, égouttez-les et les mettez à sec dans une casserole sur un bon feu de fourneau: la chaleur les fera ouvrir; vous les éplucherez après une à une: ayez soin d'ôter les crabes, si vous en trouvez. Mettez vos moules, après les avoir ôtées de leurs coquilles, dans une casserole, avec un morceau de bon beurre, persil, ciboules hachés; passez-les sur le feu; mettez-y une petite pincée de farine; mouillez avec un peu de vin blanc; mettez une liaison de trois jaunes d'œufs; faites lier votre sauce, et mettez-y après un filet de verjus ou de citron.

Des Huîtres.

Les huîtres se mangent crues avec du poivre; il ne s'agit alors que de les ouvrir et de les avaler. On en sert aussi dans leurs coquilles, cuites

sur le gril, feu dessous et pèle rouge par-dessus: quand elles commencent à s'ouvrir seules, elles sont cuites.

Elles servent aussi, mais rarement, à faire des ragoûts pour mettre avec différentes viandes, comme poulets, poulardes, pigeons, sarcelles; pour lors on les fait blanchir dans leur eau à très-petit feu. On les met après dans de l'eau fraîche; on les retire ensuite, pour bien les égoutter sur un tamis: vous avez ensuite un coulis gras sans sel; vous y mettez deux anchois hachés et vos huîtres: faites-les chauffer sans bouillir, et servez avec ce que vous jugerez à propos.

CHAPITRE XII.

Des Légumes.

Voici la nomenclature des légumes que l'on emploie en cuisine, comme graines et racines.

Les pois normands, les pois ordinaires, les pois carrés, les haricots verds, les haricots blancs, les fèves de marais, les lentilles ordinaires, les lentilles à la reine, le riz, le genièvre, le chou de Milan, les carottes, les panais, le persil, la ciboule, le cerfeuil, l'oseille, la poirée, la bonne dame, le gruau, les choux blancs, la laitue de plusieurs espèces, la laitue romaine de plusieurs espèces, la chicorée sauvage, blanche et verte, la chicorée blanche ordinaire, les cardes poirées, les cardons d'Espagne, les artichaux, les asperges, les choux-fleurs, la rocambole, l'échalotte, le potiron, le houblon, les concombres, les épinards, les salsifis, les scorsonnai-

res, les melons, les topinambourgs, les betteraves, les cornichons, les champignons, les oignons, le céleri, les radis, les raves, les racines de persil, le navet, les mousserons, le thym, le laurier, le basilic, la sariette, le fenouil, les câpres grosses et fines, les capucines, la chia, les truffes, les morilles, la patience, la buglose, la bourache, les raiponces, le cresson alénois, le cresson de fontaine, la pïmprenelle, le baume, la corne de cerf, enfin les pommes de terre.

Nous dirons l'usage que l'on en peut faire, et la façon de les accommoder.

DES LÉGUMES.

Des petits Pois.

Les petits pois se mangent pendant trois mois, juin, juillet, août. Les plus fins sont estimés les meilleurs. Les plus tardifs sont les pois carrés; quoique plus gros, ils n'en sont pas moins tendres.

Les pois verds se servent avec toutes sortes de viandes et font d'excellens ragoûts; ils se servent aussi en gras et en maigre pour entremêt.

Les pois secs servent à faire de la purée.

Petits Pois à la Bourgeoise.

Prenez deux litrons de petits pois, que vous laverez et manierez dans une casserole, avec un morceau de beurre, un bouquet de persil et ciboule; ajoutez-y un petit morceau de sucre; vous les passez à grand feu, et les mouillez avec une eau de sel claire et légère. Quand cette eau est entièrement réduite, et que vos pois sont cuits, ôtez le bouquet, retirez-les du feu, et liez-les avec un quarteron de beurre frais, lequel vous aurez manié auparavant avec une très-petite pincée de farine.

Petits Pois à l'Anglaise.

Trois quarts d'heure avant de servir, vous faites cuire dans un poëlon d'office non étamé,

deux litres de petits pois ; lorsqu'ils sont cuits, vous les égouttez sur un torchon blanc, et les liez à tour de bras avec un bon morceau de beurre frais.

Des Pois secs.

Les pois normands sont estimés les meilleurs, n'étant point piqués de vers, et plus tendres à cuire. Ils servent à faire de bonnes purées, avec lesquelles on fait d'excellens potages.

Des Pois goulus.

On appelle pois goulus ceux dont on mange tout. Quand ils sont bien tendres et verds, on les fait cuire avec leur cosse, et on les accommode pour les servir comme les petits pois.

Des Haricots verds.

Vos haricots épluchés et lavés, mettez de l'eau et du sel dans un chaudron ; vous la faites bouillir et vous y jetez vos haricots ; lorsqu'ils fléchissent sous les doigts, vous les retirez, vous les laissez égoutter dans une passoire et les mettez dans l'eau froide ; prenez ensuite un bon morceau de beurre que vous jetterez dans une casserole ; vous y mettrez vos haricots bouillans, avec du sel, du gros poivre, du persil haché et blanchi, et quelques gouttes de citron ; liez-les à tour de bras, et servez-les chaudement.

Haricots verds au jus.

Vous prenez des haricots de Soissons, qui passent pour les meilleurs, et les faites cuire dans de l'eau de sel légère ; vous les jetez tout

bouillans dans une casserole, vous y ajoutez une cuillerée de sauce tournée, un bon morceau de beurre, du persil haché et blanchi, et un jus de citron : liez-les à tour de bras.

Des Haricots blancs nouveaux.

On les fait cuire dans l'eau, du sel et peu de beurre; quand ils sont cuits, vous les égouttez; vous mettez dans une casserole un bon morceau de beurre et vos haricots; vous les sautez; vous y ajoutez persil haché, sel, poivre et citron.

Haricots secs à la Provençale.

Ayez un litre d'haricots de Soissons, et mettez-les dans un petit pot de terre, avec du bon bouillon, quatre ou cinq cuillerées d'huile, un petit morceau de beurre, deux oignons en tranches, du persil haché, un bon bouquet garni et une cuisse d'oie ou de petit salé, poivre, etc.; faites-les cuire pendant trois ou quatre heures, de manière que lorsqu'ils sont arrivés à leur cuisson, ils se trouvent liés à leur point; les lentilles sèches et les pois secs se font cuire de même : c'est, sans contredit, la meilleure manière de préparer les légumes sèches.

Des Lentilles.

On distingue deux sortes de lentilles : les lentilles ordinaires, qu'il faut choisir larges et d'un beau blond, et les lentilles à la reine, qui, plus petites, ne sont souvent employées qu'à faire des coulis.

Coulis de Lentilles.

Après avoir lavé et épluché vos lentilles à la

cine, vous les faites cuire avec un bouillon gras u maigre; ajoutez-y quelques oignons roussis lans le beurre, et d'une belle couleur; quand lles sont cuites, vous les passez à l'étamine, n les mouillant de leur bouillon; vous les aites bouillir sur un fourneau, et les faites claifier en les enterrant dans de la cendre chaude; par ce procédé, vous aurez une purée de lentilles d'une superbe couleur.

Lentilles à la Maître d'hôtel.

Vos lentilles cuites, vous les égouttez et les mettez dans une casserole, avec un morceau de beurre, du persil haché, du sel et du poivre; vous sautez le tout ensemble : servez vos lentilles bien chaudes.

Lentilles à l'Espagnole.

Faites reduire quelques cuillerées d'espagnole bien corsée, et lorsqu'elle est bien réduite, vanez-y un morceau de beurre, du persil haché et blanchi, et un jus de citron; liez vos lentilles cuites dans l'eau et bouillantes, avec cette sauce.

Des Fèves de Marais.

Ceux qui les mangent avec la robe, doivent les faire cuire dans de l'eau pendant un demi-quart d'heure, pour en ôter l'âcreté. Communément elles se mangent dérobées; la façon de les accommoder après est de même. Lorsqu'elles sont cuites dans de l'eau de sel et un bouquet de pariette, égouttez-les sur un torchon blanc, et mettez-les dans une casserole avec quatre ou

cinq cuillerées de sauce tournée, réduite, liée avec trois jaunes d'œufs et un peu de sucre; ajoutez un bon morceau de beurre frais, et liez-les à tour de bras.

Des Choux.

On se sert en cuisine de trois espèces de choux : les choux blancs, les choux verds et ceux de Milan : ils s'accommodent tous de même.

Choux au petit Lard.

Coupez votre chou par quartiers; après les avoir lavés, faites-les bouillir un quart d'heure dans de l'eau; mettez-y du petit lard coupé par morceaux, tenant à la couenne; retirez-les après dans de l'eau fraîche, pressez-les bien et les ficelez; mettez-les cuire dans une braise avec le morceau de lard et la viande que vous destinez servir avec, en y ajoutant du sel, poivre, un bouquet de persil, ciboule, clous de girofle, deux ou trois racines. Quand la viande et les choux sont cuits, retirez-les pour les essuyer de leur graisse, dressez-les sur le plat que vous devez servir, le petit lard par-dessus.

Choux à la Bourgeoise.

Après avoir bien lavé un chou, vous le faites bouillir un quart d'heure dans l'eau; vous le retirez ensuite dans de l'eau fraîche; vous le laissez refroidir et le pressez sans en rompre les feuilles; ôtez-les les unes après les autres, et mettez à chacune un peu de farce; remettez ensuite les feuilles l'une sur l'autre, comme si le chou était entier; ficelez-le par-tout et faites-le cuire dans

une braise ; pressez-le légèrement pour en faire sortir la graisse ; coupez-le en deux et dressez sur le plat : mettez par-dessus un bon coulis.

Choux à la Crême.

Vos choux lavés, vous les émincez et les faites blanchir ; mettez une poignée de sel dans de l'eau ; lorsque les choux fléchiront sous les doigts, vous les rafraîchirez et vous les presserez comme la chicorée ; vous jetez un bon morceau de beurre dans une casserole, et les plongerez légèrement ; faites-leur boire une chopine de crême double, suivant la quantité que vous en avez, et servez-les pour entremêt.

Des Choux-Fleurs.

Le chou-fleur est une espèce de chou dont la graine nous vient d'Italie ; il sert à faire des entremêts et à garnir des entrées de viande. Alors, pour vous en servir, vous les épluchez, vous les lavez, vous les faites cuire dans l'eau de sel et du beurre. Quand ils sont cuits, dressez-les sur un plat, et mettez dessous une sauce au coulis, ou une sauce blanche.

Choux-Fleurs au Parmesan.

Vous les faites cuire comme ci-dessus ; vôus faites une sauce au beurre, dans laquelle vous incorporez une poignée de parmesan râpé ; vous dressez vos choux-fleurs sur le plat, et les arrosez à mesure avec cette sauce : vous les masquez entièrement, et les pannez avec de la mie de pain mélangée avec autant de parmesan. Faites prendre couleur au four.

Du Persil et de la Ciboule.

On les emploie très-fréquemment en cuisine; ils sont même d'une si grande utilité, qu'il n'est guère possible, sans eux, de faire un bon plat.

Des Panais.

On ne se sert des panais que pour donner du goût au bouillon : c'est son seul emploi.

Carottes à la Flamande.

Vous tournez une certaine quantité de petites carottes, et les faites blanchir un instant dans de l'eau; vous les mettez ensuite dans une casserole, avec un petit morceau de beurre, et très-peu de sucre et de sel; faites-les suer sur la cendre chaude, jusqu'à ce qu'elles soient cuites; alors vous les retirerez du feu, et les lierez à tour de bras avec un morceau de beurre frais

Carottes à la Sauce blanche.

Vous les coupez proprement en tranches, et les faites blanchir; vous les faites cuire dans une chopine d'eau, très-peu de sucre et une idée de beurre et de sel; lorsqu'elles sont cuites et que le mouillement est court, vous vous en servez pour faire une sauce blanche, avec du beurre et de la farine, et vous liez vos carottes.

Du Cerfeuil, Oseille, Poirée, Bonne-Dame.

Toutes ces herbes sont excellentes pour faire de la bonne soupe et des ragoûts de farces. Vous les hachez très-menues pour faire de la farce; vous les faites cuire sans eau; ensuite vous les

retirez et les remettez dans une casserole avec un bon morceau de beurre; vous mettez une petite pincée de farine, et y faites boire de la crême, selon la quantité; vous l'assaisonnez d'un bon goût et la liez avec quelques jaunes d'œufs. Servez avec des œufs mollets autour: il faut les faire bouillir dans l'eau pendant cinq minutes.

On confit de ces herbes l'été pour l'hiver; le procédé pour le faire est si connu, que nous croyons inutile de le rapporter: d'ailleurs, il se trouve dans tous les dispensaires.

De l'Oignon.

L'oignon entre dans beaucoup de potages, dans les jus et dans les coulis.

Le petit oignon blanc est le plus estimé pour faire des ragoûts; pour lors on ne l'épluche point, on n'en coupe que le bout de la tête et de la queue; on le fait cuire dans l'eau un quart d'heure; on le retire après dans l'eau fraîche, et après lui avoir ôté la première peau, on le fait lier dans du bouillon. Quand ils sont cuits, on y met deux cuillerées de coulis pour lier la sauce; on l'assaisonne de bon goût, et on le sert avec ce que l'on juge à propos.

Lorsqu'ils sont cuits dans du bouillon, bien égouttés et refroidis, ils se mangent en salade, avec sel, poivre, huile et vinaigre.

Du Poireau.

On ne se sert du poireau, en cuisine, que pour mettre dans le pôt: il donne bon goût au bouillon. On le mange aussi en fricassée; mais ce mêt

est si peu recherché, qu'il est superflu d'en donner la recette.

Du Céleri.

Quand il est bien blanc et bien tendre, il se mange en salade avec une rémoulade de sel, poivre, huile, vinaigre et moutarde; on en met aussi dans le pot un pied ou deux, pour donner du goût au bouillon; il se sert aussi en ragoût avec de la viande: à cet effet, on le fait cuire une demi-heure dans de l'eau bouillante, on le retire dans l'eau fraîche, on le passe bien, et on achève sa cuisson avec du bouillon et du coulis; on l'assaisonne de bon goût, et on a soin de le dégraisser; après quoi on le sert sous une viande à son choix.

Céleri à l'Essence.

Prenez une botte de céleri, vous l'épluchez de manière que le pied se trouve sans aucune partie verte, et long à peu-près de quatre pouces; vous le faites blanchir et le finissez comme les cardes.

Des Navets.

Ils se mettent dans le pot, et servent aussi à faire de bons potages. Ils servent aussi à des ragoûts pour mettre avec la viande.

Navets glacés.

Vous tournez une douzaine de navets en la forme que vous jugez à propos; vous les faites blanchir, et les mettez dans une casserole, avec une pinte de bon bouillon ou du consommé, gros comme un œuf de sucre, autant de beurre, et deux ou trois cuillerées de blond de veau;

faites - les bouillir jusqu'à ce qu'ils soient cuits ; quand ils le sont, vous les faites promptement réduire, et après les avoir dégraissés, vous les dressez proprement sur un plat, et y versez leur sirop dessus.

Des Laitues pommées et romaines.

Quand elles sont belles et tendres, elles se mangent en salade. Elles se servent aussi en ragoût et à garnir des potages ; à cet effet, après les avoir épluchées et lavées, vous les faites blanchir et cuire dans du bon bouillon et quelques bardes de lard. Au moment de servir, vous les égouttez, les pressez dans un torchon et les dressez en miroton sur un plat. Mettez entre chaque laitue un croûton de pain glacé. Saucez-les avec une bonne espagnole bien corsée.

De la Chicorée sauvage blanche et de la verte.

La première n'est bonne que pour manger en salade ; la seconde ne s'emploie que dans les bouillons rafraîchissans, et à faire des décoctions de médecine.

De la Chicorée blanche ordinaire.

Elle se mange souvent en salade et sert quelquefois à faire des ragoûts. A cet effet, après l'avoir épluchée et lavée, vous la faites bouillir un quart d'heure dans de l'eau ; vous la retirez dans de l'eau fraîche pour la bien presser ; après l'avoir hachée, vous la mettez dans une casserole avec un petit morceau de beurre, sel, poivre et muscade ; vous la mouillez avec du velouté, et

lui faites boire une bonne chopine de crême; lorsqu'elle est réduite, dressez-la sur le plat, avec des œufs mollets ou des croûtons de pain autour.

Des Cardes poirées.

Vos cardes épluchées et lavées, vous les faites cuire dans un blanc; cuites, égouttez-les, et faites-les migeoter pendant quelques minutes dans du velouté, lequel, au moment de servir, vous lierez avec un morceau de beurre et quelques gouttes de citron.

Des Cardons d'Espagne.

Après avoir coupé vos cardons de la longueur de trois ou quatre pouces, vous les partagez en trois parties, c'est-à-dire, vous mettez les plus durs ensemble, les plus tendres et les moyens également séparés. Vous commencez par faire blanchir les plus durs dans un grand chaudron d'eau bouillante; au bout d'un quart d'heure, vous mettez les moyens, et au bout d'un autre quart d'heure vous mettez les plus petits; vous les retirez tous à-la-fois un instant après, et en place d'une partie d'eau bouillante, vous en remettez de la froide, afin que vous puissiez les limoner avec facilité; étant limonés, vous les mettez dans une casserole, couverts de bardes de lard; vous les mouillez avec du bon consommé, et le jus d'un citron, et les faites cuire pendant quatre bonnes heures; au bout de ce temps, vous les égouttez et les arrangez proprement dans une terrine ou casserole d'argent qui puisse aller au feu. Vous les mouillez avec quatre

cuillerées de demi-glace de volaille sans sel, et les faites migeoter jusqu'au moment du service. Lorsque votre réduction est terminée, vous avez une bonne espagnole clarifiée et claire, à laquelle vous vanez gros comme un œuf de moelle de bœuf, passée déjà au tamis à quenelle, et le jus d'un citron : saucez-les et servez-les bouillantes.

Cardons au Velouté.

Ils se font de même que les précédens, c'est-à-dire, qu'au lieu de mettre une sauce espagnole, vous mettez à la place un velouté, également corsé et d'un goût agréable.

Des Salsifis.

Le salsifis est une racine noire; vous la ratissez pour en ôter la superficie noire : quand ils seront blancs, vous les mettez à mesure dans un vase où il y aura de l'eau et du vinaigre blanc; vous les ferez cuire ensuite dans un blanc composé de farine, d'eau de jus de citron et de sel, et vous en servirez pour ce que vous jugerez à propos, soit dans une sauce à la crême, ou dans une sauce espagnole, avec un morceau de beurre; si vous voulez les faire frire, faites-les mariner pendant quelques heures dans du vinaigre et un peu de sel; vous les trempez dans une pâte à frire, et les servez chaudement garnis de persil frit.

On mange aussi le salsifis en salade, avec de l'huile, du vinaigre, du sel, du poivre, du persil haché et des anchois dessalés.

De la Scorsonère.

La scorsonère s'accommode de la même façon que les salsifis.

Des Artichauts.

On les emploie fréquemment en cuisine ; ils servent à faire des entremêts, et les culs à garnir toutes sortes de ragoûts.

Les artichauts se mangent communément après avoir avoir coupé le dessous et coupé à moitié les feuilles de dessus ; on les fait cuire dans l'eau avec un peu de sel ; quand ils sont cuits, on les met égoutter, et on leur ôte le foin : on les sert ensuite avec une sauce blanche.

Ces mêmes artichauts, cuits et refroidis, se mangent aussi à l'huile, avec sel, poivre et vinaigre.

Les petits artichauts verts se mangent à la poivrade ; on les met sur une assiette, et ils se mettent à côté de la soupe pour hors-d'œuvre.

Artichauts à la Barigoule.

Prenez quatre artichauts moyens et bien tendres, vous les parez et les faites blanchir légèrement, pour en ôter le foin. Mettez une livre d'huile dans une poële, et faites frire vos artichauts du côté des feuilles, pour les faire sécher et les rendre croquantes ; ayez du persil, des champignons et des échalottes, le tout haché et assaisonné d'un bon goût. Vous les passez un instant dans un peu de beurre, pour leur faire perdre leur âcreté, et les mêlez ensuite avec un quarteron de beurre frais et autant de lard râ-

pé ; vous faites entrer cet appareil dans l'intérieur de vos artichauts et les ficelez ; vous les mettez dans une casserole entre des bardes de lard, et les faites cuire doucement, feu dessus et dessous, avec quelques cuillerées de bonne huile. Servez-les avec une sauce italienne, dans laquelle vous aurez fait réduire un verre de vin blanc.

Des Asperges.

Les plus grosses sont estimées les meilleures; et parmi ces dernières, on préfère l'asperge de Rony pour le goût et la grosseur ; elles se mangent de plusieurs façons; l'on en fait des ragoûts pour garnir des entrées ; elles servent communément pour entremêts, avec une sauce blanche ou à l'huile, lorsqu'elles sont cuites à l'eau et refroidies.

Asperges en petits pois, pour entremêts.

Prenez de petites asperges, que vous couperez de la grosseur d'un pois ; vous aurez un poëlon dans lequel il y a de l'eau bouillante et du sel ; faites cuire vos pointes d'asperges ; lorsqu'elles sont cuites, vous les égouttez dans une passoire, et ensuite sur un torchon blanc, vous les mettez dans une casserole, avec un petit morceau de beurre et un peu de sucre, et les passez avec une cuillère de bois sur un fourneau ardent ; un instant après vous les retirez et les liez bien chaudes avec une liaison de deux jaunes d'œufs. Servez-les chaudement, avec des œufs pochés ou mollets autour, ou des croûtons de pain.

Du Potiron et de la Citrouille.

On ne s'en sert en cuisine que pour faire de la soupe avec du lait. Quand votre potiron et citrouille sont cuits à l'eau, vous les égouttez dans une passoire et les passez en purée à l'étamine; vous la relâchez avec du lait, et la faites partir sur un fourneau; lorsqu'elle bout, mettez-y du sucre, une liaison de quelques jaunes d'œufs, peu de sel et un morceau de beurre; versez-la dans une soupière, avec des croûtons glacés au sucre et à la pèle rouge. Beauçoup de personnes la mangent sans sucre: pour lors on met du poivre et beaucoup plus de sel.

Potiron en fricassée.

Faites cuire votre potiron dans l'eau; vous le mettez ensuite dans une casserole avec un morceau de beurre, persil, sel et poivre; quand il a bouilli un quart d'heure, et qu'il ne reste plus de sauce, mettez-y une liaison de jaunes d'œufs avec de la crême et du lait.

Des Concombres.

Le concombre est connu pour une des quatre semences froides. On s'en sert pour les ragoûts; on les emploie en maigre et en gras. Leur préparation, avant de les faire cuire, est tellement connue, que nous croyons inutile ici de la répéter.

Concombres à la Crême.

Vous couperez les concombres en petits carrés, après les avoir épluchés; vous mettrez de l'eau

et du sel dans une casserole; quand elle bouillira, jetez-y les concombres; dès qu'ils fléchiront sous le doigt, vous les retirerez de l'eau bouillante pour les mettre dans l'eau froide, et vous les laisserez égoutter dans un linge; vous ferez une sauce à la crême un peu liée, et vous les mettrez dedans: vous les servirez sur votre plat.

Concombres farcis.

Vous ôtez la superficie de trois concombres, et vous en détachez l'intérieur; lorsqu'ils seront bien vidés, vous les remplirez d'une farce à quenelle; vous mettrez des bardes de lard dans une casserole et les ferez cuire à petit feu dans une mirepoix: trois quarts d'heure suffisent, selon leur acabit; vous les égouttez au moment du service, et les servez chaudement, avec une sauce espagnole bien corsée, car le concombre est très-fade.

Des Épinards.

Ce légume passe pour très-sain; souvent on l'administre aux malades et aux convalescens; il est aussi très-utile en cuisine. Après les avoir épluchés et lavés, vous les faites cuire dans l'eau; vous les retirez après dans de l'eau froide pour les bien presser; vous les mettez ensuite dans une casserole, avec un morceau de beurre, peu de sel et de sucre, et les passez sur un fourneau très-vif, pour les rendre verts; mettez-y une pincée de farine, et mouillez-les peu-à-peu avec de la crème. Au moment de servir, vous y mettez un bon morceau de beurre frais: servez-les chaudement, avec des croûtons autour.

Si vous voulez les accommoder au gras, à la place de crême, vous y mettez du coulis ou du jus de veau; apprêtés de cette façon, on peut les servir avec de la viande cuite à la broche.

Epinards à l'Anglaise.

Faites blanchir de jeunes épinards; faites bouillir de l'eau dans un chaudron, dans lequel vous jetterez une poignée de sel; après avoir bien lavé vos épinards, vous les mettez dans la chaudière; quand ils se mêleront avec l'eau, vous tâterez avec les doigts s'ils fléchissent; alors vous les rafraîchirez; ensuite vous les hacherez et les mettrez dans une casserole, avec du sel et du poivre : vous les remuerez sur le feu. Lorsque vos épinards sont bien chauds, vous y mettez un bon morceau de beurre; vous le mêlerez avec les épinards, sans les poser sur le feu, pour empêcher que le beurre ne tourne en huile : dressez-les sur votre plat, avec des croûtes autour.

Des Pommes de terre.

La pomme de terre est un légume d'une grande utilité pour les petits ménages auxquels il offre un mêts très-nourrissant. Il se présente aussi sur les tables des riches, mais déguisé sous des apprêts et des formes qui le font quelquefois méconnaître. Nous allons indiquer ici quelques-unes de ses préparations les plus ordinaires.

Pommes de terre à l'Anglaise.

Vous laverez bien des pommes de terre; vous les ferez cuire dans de l'eau et du sel, et vous les éplucherez; quand elles seront cuites, vous

mettrez tiédir un bon morceau de beurre dans une casserole ; vous coupez les pommes de terre en tranches, et vous les jetez dans le beurre ; ajoutez du sel, du gros poivre ; vous sautez vos tranches de pommes de terre dans le beurre : ne le laissez pas tourner en huile, et servez-les sur un plat.

Pommes de terre à la Maître d'hôtel.

Faites cuire vos pommes de terre dans de l'eau et du sel ; vous les coupez en tranches ; mettez-les dans une casserole, avec un bon morceau de beurre, du sel, du gros poivre ; vous les posez sur le feu ; sautez-les avec le beurre et de fines herbes. Au moment de servir, vous mettez un jus de citron. Vous pouvez les servir encore avec une maître d'hôtel.

Pommes de terre à la Crême.

Vous mettez un bon morceau de beurre dans une casserole, plein une cuillère à bouche de farine, du sel, du gros poivre ; vous mêlerez le tout ensemble ; vous y mettrez un verre de crême ; vous placerez la sauce sur le feu, et vous la tournerez jusqu'à ce qu'elle bouille ; coupez les pommes de terre en tranches et mettez-les dans votre sauce : servez-les bien chaudes.

Pommes de terre à la Lyonnaise.

Emincez une dixaine d'oignons, et faites-les roussir dans le beurre ; lorsqu'ils sont d'une belle couleur, vous y mettez une cuillerée à bouche de farine, et les mouillez avec du bon consommé et du jus, ou bien n'y mettez point de farine,

et mettez de l'espagnole et du consommé à la place ; vous faites cuire cet oignon à petit feu pendant une heure, et avez bien soin de le dégraisser ; lorsqu'il est cuit, vous faites réduire et le retirez du feu, en y mettant un bon morceau de beurre ; émincez-y des pommes de terre cuites à l'eau et chaudes, si cela est possible, car cet appareil, ainsi disposé, ne doit point retourner au feu.

Pommes de terre frites.

Vous les pelez toutes crues et les coupez en tranches ; farinez-les, et jetez-les dans une friture extraordinairement chaude : quand elles sont frites, saupoudrez-les de sel.

Des Topinambours.

Les topinambours sont très-peu estimés ; ceux qui veulent les employer, doivent les faire cuire dans l'eau, après les peler, et les mettre dans une sauce blanche avec de la moutarde.

Des Melons.

Un bon melon est une chose difficile à rencontrer ; pour les choisir bons, vous les portez à votre nez : ils doivent sentir comme un goût de goudron, avoir la queue courte et grosse ; en le pressant sous la main, il faut qu'il soit ferme et non mollasse, qu'il ne soit ni trop vert ni trop mûr. Ils se servent pour hors - d'œuvre au commencement d'un repas,

Des Betteraves.

Les betteraves se font cuire dans de l'eau ou au four ; on les mange en salade et en fricassée.

Pour les fricasser, lorsqu'elles sont cuites dans l'eau, émincez-les, et liez-les avec une bonne sauce à la crême.

Des Cornichons.

Les cornichons sont d'un grand usage en cuisine pour relever les sauces. Ceux de Hollande sont estimés les meilleurs, la couleur en est plus verte.

Cornichons confits.

Ayez de petits cornichons : ils sont préférés ; vous les brosserez sans les écorcher ; mettez-les dans des pots de grès, avec du poivre long, de la passe-pierre, de l'estragon, quelques clous de girofle, des petits oignons ; vous aurez du vinaigre, dans lequel vous ajouterez du sel ; vous le ferez bouillir, et vous le verserez ainsi dans le pot où sont les cornichons et votre assaisonnement ; le lendemain, faites-le encore bouillir jusqu'à trois fois ; alors vos cornichons seront verds et bien croquans ; vous les couvrirez, quand ils seront froids, avec un parchemin ou du papier.

Des Champignons, Morilles et Mousserons.

Les meilleurs sont ceux qui viennent sur couche ; l'on peut en avoir de frais toute l'année. Quant aux morilles et aux mousserons, ils naissent dans les bois, et se trouvent au pied des arbres aux mois de mars et d'avril. Ils entrent dans une infinité de sauces et ragoûts.

Pour avoir des morilles et des mousserons toute

l'année, il faut les faire sécher; après avoir ôté le bout de la queue et les avoir lavés, vous les faites bouillir un instant dans l'eau; quand ils sont égouttés, vous les mettez sécher dans le four, dont la chaleur sera très-douce; étant secs, vous les serrez dans un endroit qui ne soit point humide: pour les employer, faites-les dégorger dans l'eau tiède.

Croûtes aux champignons, à la Provençale.

Prenez une certaine quantité de champignons, et lavez-les sans les peler; mettez quelques cuillerées de bonne huile dans une poêle, et faites-les cuire ainsi sur un fourneau très-vif pendant sept à huit minutes; ajoutez-y, pendant qu'ils cuisent, du sel, poivre et muscade, des échalottes et du persil, le tout haché; versez-les dans le plat et sur une croûte de pain beurrée et séchée sur le gril.

Des câpres grosses et fines.

Les grosses servent ordinairement pour les sauces où il faut des câpres hachées; les fines s'emploient toujours à garnir des salades cuites et à mettre entières dans les sauces.

Des capucines et de la chia.

Les capucines sont des fleurs rouges qui se mettent sur les salades et qui en font l'ornement. La chia se confit dans du vinaigre, comme le cornichon, et se mange de la même façon.

Des Truffes.

Les grosses sont les plus estimées ; celles qui viennent du Périgord sont les meilleures ; elles se mangent ordinairement cuites dans du vin et du consommé, assaisonnées de sel, poivre, un bouquet de fines herbes, de racines et oignons ; vous ne les mettez cuire dans ce court bouillon qu'après les avoir fait tremper dans l'eau tiède, et bien frottées avec une brosse, afin qu'il ne reste point de terre autour ; quand elles sont cuites, vous les servez pour entremêts sous une serviette. Elles sont excellentes dans toutes sortes de ragoûts, soit hachées ou coupées en tranches, après les avoir pelées : c'est un des meilleurs assaisonnemens que vous pouvez servir en cuisine.

Truffes à la Maréchale.

Prenez de belles truffes bien lavées et frottées avec une brosse ; mettez chacune, assaisonnée de sel, gros poivre, enveloppée de plusieurs morceaux de papier, dans une petite marmite, sans aucun mouillement, cuire dans la cendre chaude pendant une bonne heure, et les servez chaudes dans leur naturel.

Du Thym, Laurier, Basilic, Sariette et Fenouil.

Le thym, laurier, basilic, servent à mettre dans tous les bouquets où il est dit de mettre des fines herbes ; la sariette ne sert guère que pour les fêves de marais ; le fenouil sert pour les ragoûts ; vous le faites cuire un moment dans l'eau ; quand il est égoutté, vous le mettez sur

la viande qui lui est destinée, sans qu'il trempe dans la sauce.

De la Patience, Buglose et Bourrache.

Elles ne sont en usage, en cuisine, que pour faire des bouillons rafraîchissans, avec un petit morceau de veau, et point de sel.

Du Cresson alénois, cresson de fontaine, Cerfeuil, Estragon, Baume, Corne de cerf et Pimprenelle.

Le cresson de fontaine se sert autour d'une poularde et chapon cuits à la broche; vous l'assaisonnez de sel et peu de vinaigre.

Le cresson alénois, le cerfeuil, l'estragon, le baume, la corne de cerf et la pimprenelle servent pour les garnitures de salades : l'on fait aussi avec de petites sauces vertes. Vous mettrez de tout suivant sa force, peu de baume et d'estragon: ces herbes sont très-fortes; vous faites cuire le tout un moment dans l'eau; retirez-les à l'eau fraîche pour les bien presser, hachez-les très-fines, et maniez-les avec un morceau de beurre: jetez-les dans la sauce que vous jugerez à propos, sans bouillir, et laquelle vous passerez à l'étamine.

De l'Ail, Rocambole et Echalotte.

Vous vous en servez pour les ragoûts et sauces qui ont besoin d'être relevés, ainsi qu'il est marqué dans ce livre, à moins que vous n'en vouliez faire quelque sauce particulière.

CHAPITRE XIII.

Des OEufs.

Après la viande, rien ne fournit une plus ample diversité en cuisine que les œufs : ils en sont une des bases fondamentales.

L'œuf est la liaison nécessaire de la plupart des sauces, de tous les ragoûts maigres, de presque tous les entremêts. Toutes les espèces de pâtes, soit brisées, soit feuilletées, soit croquantes, ne peuvent s'en passer. Sans lui, point de crêmes, point de pâtisseries, point d'entremêts sucrés, et sur-tout point d'omelettes.

Les œufs de poule sont les seuls dont on se serve en cuisine, et quelquefois ceux de cane, qui se confondent de temps en temps avec eux, quoique sensiblement plus gros.

Pour choisir les œufs, il faut les présenter à la lumière, et lorsqu'on les voit

clairs et transparens, on peut être assuré qu'ils ne sont pas vieux: les œufs ainsi choisis, s'appellent les *œufs mirés.*

Les œufs sont, en général, un aliment sain; mais leurs qualités médicinales dépendent beaucoup de leur préparation. Rien de plus salutaire qu'un œuf frais; rien de plus indigeste qu'un œuf dur. On doit dire cependant des œufs, que, excepté durcis, ils conviennent en général à tous les tempéramens, et que la plupart des estomacs s'en accommodent assez bien.

Les œufs joignent à toutes leurs autres propriétés celle d'être accommodés en très-peu de temps, et d'offrir une ressource instantanée, dont les avantages sont inappréciables.

DES ŒUFS.

Des Œufs à la coque.

Quand votre eau bout, mettez vos œufs bouillir pendant deux minutes; retirez-les, et couvrez-les une minute pour les laisser faire leur lait, et servez-les dans une serviette.

Œufs au miroir.

Vous prenez un plat qui aille au feu; vous mettez dans le fond un peu de beurre étendu par-tout; cassez vos œufs et mettez-les dessus; assaisonnez-les de sel, poivre et deux cuillerées de lait: faites-les cuire à petit feu sur un fourneau; passez la pèle rouge dessus et servez.

Œufs pochés au jus.

Vous mettrez de l'eau aux trois quarts d'une casserole, avec du sel et un peu de vinaigre; vous la placerez sur le bord du fourneau; en cassant l'œuf, prenez garde d'endommager le jaune; versez doucement l'œuf dans l'eau; mettez-en cinq: laissez-les prendre; tenez toujours l'eau bouillante; retirez-les de l'eau avec une cuillère percée: s'ils ont un peu de consistance, vous les mettez à l'eau froide. On se sert toujours d'œufs frais pour pocher.

Pour un entremêts, pochez-en douze ou quinze;

vous les changerez d'eau ; un instant avant de servir, vous les ferez chauffer ; égouttez-les sur un linge blanc et dressez-les sur un plat : vous mettrez un peu de mignonette, de poivre sur chaque œuf, et du jus dessous.

Omelette à la Bourgeoise.

Cassez dans une casserole la quantité d'œufs que vous voulez employer pour votre omelette ; saupoudrez-les de sel fin et battez bien vos œufs. Faites fondre du beurre dans une poêle : mettez-y vos œufs et faites-les cuire ; ayez soin que votre omelette soit d'une belle couleur, et la renversez dans le plat que vous devez servir.

Ceux qui aiment le persil et la ciboule, en peuvent mettre dans l'omelette ; mais il faut qu'ils soient bien hachés.

Omelette aux Rognons.

Vous hachez bien votre rognon, pour qu'il se mêle bien avec vos œufs ; vous battez le tout ensemble, et vous ferez cette omelette dans une poële, comme les autres. Vous vous réglerez sur l'assaisonnement qu'il y a dans le ragoût, pour saler l'omelette, afin qu'elle ne soit pas de trop haut goût.

En général, vous emploierez les mêmes procédés pour les omelettes au lard, aux pointes d'asperges, aux truffes, aux champignons, aux morilles et mousserons.

Omelette aux Harengs sores.

Ouvrez vos harengs par le dos, et faites-les griller ; vous les hachez et les mettez dans l'ome-

lette, comme si vous mettiez du jambon; il ne faut point de sel dans les œufs, et finissez cette omelette comme les autres.

OEufs en Filets.

Passez sur le feu, avec un morceau de beurre, de l'oignon, des champignons coupés en filets, avec une petite pointe d'ail; quand l'oignon commence à se colorer, mettez-y une bonne pincée de farine; mouillez avec du consommé et un verre de vin blanc, sel, gros poivre; faites bouillir une demi-heure, et réduire au point d'une sauce; ensuite vous y mettez des œufs durs, les blancs coupés en filets et les jaunes entiers: faites bouillir un moment et servez.

OEufs à la crême.

Mettez dans le plat que vous devez servir un demi-setier de crême; faites bouillir et réduire à moitié; mettez-y huit œufs, sel, gros poivre; faites-les cuire; passez la pèle rouge par-dessus: servez à demi-mollets.

OEufs au Fromage.

Mettez dans le plat que vous devez servir, trois ou quatre cuillerées de crême réduite, et cassez-y dix œufs: prenez garde que le jaune ne crêve; saupoudrez-les de fromage de Parmesan râpé et d'une pincée de mignonette; vous les faites cuire au four et les rendez mollets.

OEufs frits.

Faites trois omelettes fort minces, de trois œufs chacune; assaisonnez-les de persil, ciboule, sel,

gros poivre ; à mesure que vous les faites, vous les étendez sur un couvercle à casserole, et les roulez bien serrées ; coupez chaque omelette en deux, pour en faire six morceaux des trois ; ensuite vous les trempez dans un œuf battu et les pannez de mie de pain ; faites-les frire de belle couleur. Servez garni de persil.

OEuf en gratin, au Parmesan.

Mettez dans le fond du plat que vous devez servir, gros comme la moitié d'un œuf de mie de pain, avec un peu de fromage de Parmesan râpé, un morceau de beurre, deux jaunes d'œufs crus, un peu de muscade et de gros poivre ; mêlez le tout ensemble et l'étendez dans le fond du plat ; faites-le attacher sur un petit feu, et ensuite vous y casserez dix œufs ; poudrez tout le dessus des œufs avec du Parmesan râpé ; faites cuire et passez la pèle rouge dessus. Servez : que les jaunes soient à demi mollets.

OEufs à la Bourgeoise.

Etendez du beurre de l'épaisseur d'une lame de couteau, dans le fond du plat que vous devez servir ; mettez-y par-tout des tranches de mie de pain coupées très-minces, et aussi de petites tranches de fromage de Gruyère ; ensuite huit ou dix œufs ; assaisonnez de peu de sel, muscade, gros poivre : faites cuire à petit feu sur un fourneau.

OEufs grillés.

Prenez une grande feuille de papier blanc, que vous coupez en petits carrés égaux ; mettez cha-

que petit carré en double, pour le plier en petites caisses; beurrez-les en dedans et en dehors; prenez un bon morceau de beurre, que vous mêlez avec une demi-poignée de mie de pain, persil, ciboule, une pointe d'ail, sel, gros poivre, et le mettez ensuite dans le fond de vos caisses; cassez un œuf dans chaque caisse; assaisonnez le dessus avec un peu de sel fin et poivre; faites-les cuire à petit feu sur le gril: passez la pèle rouge par-dessus. Servez-les avec les caisses: que les jaunes soient à demi mollets.

OEufs aux Concombres.

Vous préparez les concombres comme ceux d'entrée, (*Voyez aux Concombres*), et les mélangez avec des œufs durs coupés en tranches ou par quartiers. Servez chaudement.

OEufs à la Tripe.

Coupez en petits dés une demi-douzaine d'oignons, faites-les roussir dans du beurre; lorsqu'ils sont d'une belle couleur, pongez-les et mouillez-les avec du bon consommé: faites dégraisser et réduire. Au moment de servir, vous y ajoutez un bon morceau de beurre, sans faire bouillir, et une douzaine d'œufs durs coupés en tranches.

OEufs brouillés.

Cassez une douzaine d'œufs, et passez-les à l'étamine; assaisonnez-les de sel, poivre et muscade; ajoutez-y une cuillerée de coulis, ou de crême, ou de consommé; remuez-les sur un fourneau bien doux, avec un fouet, jusqu'à ce qu'ils épaississent. Quand ils commencent à épais-

sir, retirez-les, et vanez-y un bon morceau de beurre.

OEufs au Gratin.

Prenez un plat qui souffre le feu; mettez dessus un petit gratin, que vous faites avec de la mie de pain, un morceau de beurre, un anchois haché, persil, ciboules, une échalotte, le tout haché, trois jaunes d'œufs,; mêlez le tout ensemble pour le mettre dans le fond du plat; faites-les attacher sur un petit feu, ensuite vous casserez dessus sept ou huit œufs, que vous assaisonnez de sel et poivre; faites cuire doucement; passez la pèle rouge dessus : quand ils seront cuits, le jaune mollet, servez.

OEufs à la Huguenote.

Prenez le plat que vous devez servir et le mettez sur un moyen feu avec un peu de jus; cassez doucement des œufs pour que les jaunes restent entiers; assaisonnez de sel, gros poivre; faites cuire le dessus avec une pèle rouge, et les servez à demi mollets.

OEufs en timbales.

Faites fondre un peu de beurre pour beurrer en dedans six gobelets ou timbales de cuivre; vous prenez six œufs, blancs et jaunes, que vous délayez avec trois ou quatre cuillerées de coulis; assaisonnez de sel, poivre, passez-les dans une étamine et mettez dans les gobelets (il ne faut pas les remplir); mettez - les cuire au bain-marie; que l'eau bouille doucement; quand ils sont fermes, il faut passer légèrement autour un

couteau, pour les détacher du gobelet et les renverser dans le plat. Servez avec un jus clair.

OEufs en salade.

Effeuillez de la laitue, que vous mettez dans le fond d'un plat; arrangez dessus, en symétrie, des œufs durs coupés en deux, et autour, de la fourniture de salade; assaisonnez d'huile, vinaigre, sel, poivre.

OEufs brouillés aux pointes d'asperges, aux Tomates, aux Truffes, etc.

Vous les faites comme les précédens, et y ajoutez, auparavant de les faire bouillir, les pointes d'asperges cuites, etc.; il faut que tout ce qui est mélangé avec les œufs soit préparé, étant comme si on allait le manger: n'importe cependant que cela soit froid ou chaud.

Omelette soufflée.

Cassez six œufs, mettez les blancs et les jaunes à part; ajoutez plein quatre cuillères à bouche de sucre en poudre; vous hacherez bien fin la moitié du zeste d'une écorce de citron, que vous mettrez avec les jaunes; vous les mêlerez avec du sucre et le citron; au moment de servir, vous fouetterez vos blancs d'œufs comme pour des biscuits; vous mêlerez bien les jaunes avec les blancs: vous mettez après cela un quarteron de beurre dans la poële, sur un feu peu ardent; dès que le beurre est fondu, vous y joignez les œufs; vous remuerez l'omelette, pour que le fond vienne dessus; quand vous verrez que l'omelette a bu le beurre, vous la versez en chausson

sur un plat beurré, que vous mettrez sur un lit de cendres rouges ; vous jetterez du sucre en poudre sur l'omelette : posez dessus le four de campagne très-chaud ; lorsqu'elle sera cuite à propos, servez.

OEufs à l'Ail.

Faites cuire dans l'eau, pendant un demi-quart d'heure, dix gousses d'ail ; pilez-les ensuite avec deux anchois et des câpres ; vous les délaierez après avec de l'huile, un filet de vinaigre, un peu de sel et de poivre ; mettez cette sauce dans le fond du plat que vous devez servir, et des œufs durs arrangés proprement dessus.

OEufs à la Portugaise.

Faites durcir vingt œufs ; séparez-les également en deux et le jaune du blanc ; vous mettez les jaunes dans un mortier, avec gros comme deux œufs de panade ou de mie de pain trempée dans du lait et pressée dans un linge ; pilez le tout ensemble, et, un instant après, joignez-y une demi-livre de beurre, quatre jaunes d'œufs et deux blancs, l'un et l'autre crus, sel, poivre et muscade. Cette farce étant bien pilée, il est inutile de la passer au tamis à quenelle ; relevez-la sur un plat, et en mettez sur vos œufs, en leur donnant la forme comme s'ils étaient entiers ; pannez-les de mie de pain, et faites-leur prendre une belle couleur dans un four d'une chaleur assez vive. Si vous voulez les faire frire, trempez-les dans de l'œuf entier auparavant de les panner.

OEufs à la Neige.

Cassez douze œufs, séparez les blancs des jaunes ; fouettez les blancs comme pour des biscuits; quand ils seront pris, vous y joignez deux cuillerées de sucre en poudre et un peu de fleur d'orange. Versez dans une casserole une pinte de lait, une demi-livre de sucre et un peu de fleur d'orange ; quand votre lait bouillira, vous y mettrez plein une cuillère à bouche de blanc ; vous faites pocher les blancs ; vous les laissez égoutter sur un tamis ; quand ils sont tous pochés, vous ôtez la moitié du lait, délayez les jaunes et les mettez dans le lait, que vous remuez avec une cuillère de bois ; lorsque vous les voyez se lier, vous les relevez du feu, et vous passez à l'étamine, dans une autre casserole, ce mélange ; vous dressez vos œufs sur le plat, et vous versez dessus votre sauce.

CHAPITRE XIV.

Des Sauces.

Les sauces forment l'excipient de la plupart des mêts qui figurent à un dîné. Elles servent à en lier les diverses parties, à en varier les goûts, enfin à leur donner ce vernis séduisant qui doit prévenir en faveur des mêts, provoquer notre appétit par le premier coup-d'œil, et le stimuler par l'odorat.

On peut varier et modifier les sauces à l'infini; c'est à l'expérience du cuisinier à savoir les assortir aux mêts avec autant de goût que de propreté.

DES SAUCES.

Sauce au Blanc.

Prenez une livre de lard râpé, une livre de graisse, une demi-livre de bon beurre, deux citrons coupés en tranches, dont vous ôterez le blanc, du laurier, deux ou trois clous de girofle, quatre ou cinq carottes coupées en dés, quatre ou cinq oignons, une cuillerée d'eau; vous ferez bouillir le tout, jusqu'à ce qu'il soit réduit, ayant soin de tourner sans cesse votre blanc, de crainte qu'il ne s'attache; quand il n'y aura plus de mouillement, et que votre graisse sera fondue, vous y jetterez du sel blanc, vous le ferez bouillir, vous l'écumerez, après quoi vous vous en servirez pour les mêts indiqués.

Purée de Pois verts.

Prenez un litron et demi de pois verts, et faites-les baigner dans l'eau; vous y mettrez un quarteron de bon beurre, dans lequel vous manierez vos pois; ensuite jetez l'eau et égouttez vos pois dans une passoire; mettez-les dans une casserole, sur un feu qui ne soit pas trop ardent; ajoutez à vos pois une poignée de feuilles de persil et un peu de queues vertes de ciboules; vous sauterez vos pois pendant un quart d'heure, ensuite vous jetterez un peu de sel dedans, et

la moitié d'une cuillère à pot de consommé ou de bouillon : faites-les bouillir sur un feu moins ardent, en couvrant de son couvercle votre casserole. Vos pois ayant passé trois quarts d'heure au feu, mettez-les dans un mortier pour les piler; vous les passerez ensuite à l'étamine, en vous servant de consommé froid ou de bouillon pour cette opération; quand votre purée sera passée, vous la déposerez dans une casserole; vous la ferez chauffer au moment de vous en servir, afin qu'elle ne jaunisse pas, et l'emploierez pour les choses indiquées.

Purée blanche d'Oignons.

Préparez vos oignons comme pour la purée brune d'oignons. (*Voyez Purée brune d'oignons.*) Passez vos oignons sur un feu doux, afin qu'ils ne prennent pas de couleur; quand ils seront bien fondus, vous y mettrez quatre cuillerées à dégraisser de velouté, une pinte de crême et du sucre gros comme une noix. Vous ferez réduire votre purée à grand feu, en la tournant toujours; épaissie, passez-la à l'étamine : faites en sorte qu'elle ait un bon sel.

A défaut de velouté, mettez une cuillerée de farine, de la crême, du sel, du gros poivre; mettez-la ensuite au bain-marie ou à un feu doux, pour qu'elle ne bouille pas.

Purée brune d'Oignons.

Epluchez trente ou quarante oignons, que vous couperez en deux, de la tête à la queue; vous aurez soin d'ôter ces deux extrémités, pour em-

pêcher l'âcreté de votre purée ; mettez un quarteron et demi de beurre dans votre casserole ; coupez vos oignons par tranches, mettez-les dans votre beurre; passez vos oignons jusqu'à ce qu'ils soient blonds. Vous y mettrez plein deux cuillères à dégraisser d'espagnole, plein une cuillère à pot de bouillon ; faites alors réduire votre purée, et lorsqu'elle sera assez épaissie, passez-la à l'étamine; évitez de la faire bouillir, afin qu'elle ne prenne pas d'âcreté : vous la tiendrez chaude au bain-marie.

Coulis aux Ecrevisses.

Vous choisirez une trentaine d'écrevisses moyennes, et après les avoir lavées dans plusieurs eaux, vous les ferez cuire à l'eau. Vous les épluchez ensuite, en mettant les écailles, que vous pilez dans un mortier, avec douze amandes douces et des écrevisses. Prenez ensuite une livre et demie de rouelle de veau et un morceau de jambon, coupez-les par tranches avec un oignon, et ajoutez quelques tranches de carottes et de panais. Quand tout est attaché comme un jus de veau, ajoutez du lard fondu et un peu de farine, faites-lui faire quelques tours, en remuant toujours; mouillez le tout d'un bon bouillon ; ajoutez sel, poivre, clous de girofle, basilic, persil, ciboules, champignons, truffes, croûtes de pain, et faites mitonner : ensuite ôtez le veau, délayez ce qui est dans le mortier avec le jus, et passez le tout à l'étamine.

Jus.

Mettez dans une casserole trois livres de tran-

che, les cuisses et le rable de deux lapins, un jarret de veau, six carottes, autant d'oignons, deux clous de girofle, deux feuilles de laurier, un bouquet de persil et de ciboules; versez plein deux cuillères à pot de bouillon dans votre casserole, que vous mettrez sur un bon feu; votre bouillon réduit, vous étoufferez votre fourneau et y placerez votre casserole, afin que votre viande jette son jus et qu'il s'attache doucement. Il est essentiel que la glace qui est au fond de votre casserole, soit noire. Lorsqu'elle sera à ce point, vous retirerez votre casserole du feu et resterez environ un quart d'heure sans la mouiller: remplissez-là avec du bouillon ou de l'eau. Faites ensuite migeoter votre jus sur le feu pendant trois heures. Faites en sorte qu'il soit bien écumé et assaisonné. Si vos viandes cuites sont mouillées à l'eau, vous aurez soin de passer votre jus à travers un tamis de crin.

Velouté.

Mettez dans une casserole deux sous-noix de cuissot de veau, deux poules, trois ou quatre carottes, autant d'oignons, deux clous de girofle, un fort bouquet de persil et ciboules : vous y mettrez plein une cuillère à pot de consommé. Placez votre casserole sur un feu un peu ardent: écumez bien vos viandes, et essuyez l'intérieur de votre casserole, afin que votre sauce ne soit point troublée; votre mouillement diminué, vous le mouillerez avec du consommé: ayez soin qu'il soit bien clair et qu'il n'ait pas de couleur brune. Vous aurez soin aussi d'écumer votre consommé.

Lorsqu'il bouillira, vous le mettrez sur le coin du fourneau. Vous ferez un roux blanc, dans lequel vous mettrez dix-huit à vingt champignons, que vous aurez sautés à froid dans de l'eau et du citron, que vous remuerez dans votre roux bien chaud. Vous délaierez ensuite votre roux avec le mouillement de votre velouté. Après, vous le verserez sur vos viandes. Vous ferez bouillir doucement votre sauce : vous l'écumerez bien. Au bout d'une heure, vous la dégraisserez. Votre viande cuite, passez votre sauce à l'étamine : faites en sorte que votre velouté soit très-blanc.

Sauce piquante.

Mettez dans une casserole un poisson de vinaigre, un peu de petit piment, du poivre, une feuille de laurier et un peu de thym ; faites réduire à moitié ce qui est dans votre casserole ; alors vous y ajouterez plein trois cuillerées d'espagnole et deux cuillerées de bouillon : faites réduire votre sauce à une juste mesure, et mettez-y le sel nécessaire pour qu'elle soit de bon goût.

Sauce Tomate Française.

Vous mettrez quinze tomates dans une casserole, avec un peu de bouillon, du sel, du gros poivre ; vous les ferez cuire et réduire ; quand vos tomates sont épaisses, vous les passez comme une purée dans une étamine : au moment de servir, vous y mettrez gros comme un œuf de beurre, que vous ferez fondre dans votre sauce : avant de la servir, voyez si elle est assaisonnée

et de bon goût. Vous vous en servirez pour les choses indiquées.

Sauce à l'Espagnole.

Mettez du coulis dans une casserole, avec un verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, deux cuillerées d'huile, une pincée de coriandre, un oignon en tranches, une racine et la moitié d'un panais ; faites-la bouillir près de deux heures à très-petit feu : dégraissez-la ensuite pour la passer au tamis : assaisonnez avec un peu de sel et de poivre, et servez-la avec le mêts que vous jugerez à propos.

Sauce blanche aux Câpres et Anchois.

Mettez dans une casserole gros comme un œuf de beurre que vous mêlez avec une pincée de farine : délayez avec un verre de bouillon, un anchois haché, câpres fines entières, sel, gros poivre, deux ou trois ciboules entières ; faites lier sur le feu : ôtez les ciboules et servez.

Rémoulade.

Ayez plein un verre de moutarde que vous délaierez dans un vase ; ayez un peu d'échalottes et un peu de ravigotte que vous mettrez dans votre moutarde ; joignez-y six cuillerées d'huile, trois de vinaigre, du sel et du poivre ; délayez le tout ensemble, et mettez-y deux jaunes d'œufs crus, que vous remuerez avec votre rémoulade ; tournez-la bien, afin que votre sauce soit bien liée : ayez soin qu'elle soit un peu épaisse.

Sauce à la Sultane.

Mettez dans une casserole une chopine de bouillon avec un verre de vin blanc, deux tranches de citron sans peau, deux clous de girofle, une gousse d'ail, une demi-feuille de laurier, persil, ciboule, un oignon et une racine; faites bouillir une heure et demie à petit feu et réduire au point d'une sauce; passez-la au tamis, ensuite vous y mettrez un peu de sel, gros poivre, un jaune d'œuf dur haché, une pincée de persil blanchi haché.

Sauce à l'Allemande.

Mettez dans une casserole un peu de coulis avec autant de bouillon, une pincée de persil blanchi haché, deux foies de volailles cuits, un anchois et des câpres, le tout haché très-fin; gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, sel, poivre: faites lier la sauce sur le feu, et servez-vous-en pour ce que vous jugerez à propos.

Sauce à l'Anglaise.

Hachez deux jaunes d'œufs durs, mettez-en la moitié dans une casserole, avec un anchois et des câpres hachées, un verre de bon bouillon, peu de sel, gros poivre, gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié d'une pincée de farine; faites lier la sauce sur le feu, dressez-la sur ce que vous voudrez, et jetez sur la viande le restant du jaune d'œuf haché.

Sauce au Petit-Maître.

Mettez dans une casserole un verre de vin blanc, la moitié d'un citron coupé en tranches, un peu

de chapelure de pain très-fine, deux cuillerées à bouche de bonne huile, un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, un peu d'estragon, deux clous de girofle, un peu de bon bouillon, sel, gros poivre; faites bouillir le tout ensemble à très-petit feu pendant un quart d'heure: dégraissez ensuite et passez au tamis.

Sauce Bachique, verte et piquante.

Mettez dans une cassèrole une cuillerée d'huile fine, un demi-setier de bon bouillon, une chopine de vin blanc, faites bouillir le tout ensemble et réduire à plus de moitié; mettez-y ensuite de l'échalotte, du cresson alénois, de l'estragon, du cerfeuil, persil, ciboule, un peu d'ail, le tout haché très-fin, sel et gros poivre; faites bouillir le tout ensemble un instant et servez; si vous avez un peu de coulis, la sauce n'en sera que meilleure: elle peut servir à toutes sortes de viandes.

Sauce à la Ravigotte.

Mettez dans une casserole un verre de bouillon, une demi-cuillerée à café de vinaigre, sel, poivre, un petit morceau de beurre manié de farine, et deux pincées de fourniture de salade, telle que civette, estragon, pimprenelle, cerfeuil, cresson; faites bouillir cette fourniture un moment dans l'eau, pressez-la bien et hachez-la très-fine, mettez-la dans la sauce, et faites-la lier sur le feu pour la servir sur ce que vous voudrez.

Sauce à la Béchamelle.

Mettez dans une casserole huit cuillerées de ve-

louté ; ajoutez-y trois cuillerées de consommé ; faites réduire à grand feu, et toujours en tournant votre sauce, ces onze cuillerées à cinq seulement ; ayez trois pintes de crême, que vous ferez réduire sur le fourneau à moitié ; ayez soin de tourner votre crême et de gratter le fond de votre casserole, pour qu'elle ne s'attache pas et ne prenne pas le goût de gratin ; votre velouté et votre crême réduits, mettez le tout ensemble, et faites bouillir à grand feu ; tournez toujours votre sauce, afin qu'elle ne s'attache point ; après avoir tourné votre béchamelle près d'une heure, si votre sauce se trouve assez liée, vous la passerez à l'étamine.

Consommé.

Mettez dans une marmite huit livres de tranche de bœuf, huit vieilles poules, deux casis, quatre jarrets de veau ; remplissez-la de bouillon, faites-la écumer ; rafraîchissez votre bouillon trois ou quatre fois pour bien faire monter l'écume ; après vous ferez bouillir doucement votre consommé : vous mettrez dans votre marmite des carottes, navets, oignons, deux ou trois clous de girofle. Lorsque les viandes sont cuites, vous passez votre consommé au travers d'une serviette fine, afin que votre consommé soit bien clair : vous l'assaisonnerez de bon goût.

Grande Espagnole.

Mettez dans une casserole deux noix de veau ; quatre perdrix, la moitié d'une noix de jambon, cinq grosses carottes, cinq oignons et cinq clous de girofle ; mouillez vos viandes avec une bou-

teille d'excellent vin blanc, et une cuillerée à pot de gelée; placez votre casserole sur un grand feu; votre mouillement réduit, mettez-le sur un feu doux; lorsque votre glace est plus que blonde, retirez votre casserole du feu, et la laissez hors de ce même feu, pour que la glace puisse bien se détacher; vous aurez fait suer des sous-noix, et vous prendrez ce mouillement pour mouiller votre espagnole; quand elle sera bien écumée, vous aurez un roux que vous délaierez avec votre mouillement, et le servirez sur votre viande. Ajoutez-y trois feuilles de laurier, du thym, des champignons, un bouquet de persil et ciboules, et plusieurs échalottes; faites bouillir doucement votre sauce pendant deux ou trois heures, jusqu'à ce que vos viandes soient cuites. Ayez soin de bien écumer ce que vous mettez sur le feu, et que votre sauce ne soit ni trop brune, ni trop pâle, ni trop claire, ni trop liée, et qu'elle soit d'un bon goût.

Espagnole travaillée.

Prenez cinq cuillères à pot d'espagnole, trois autres de consommé, et une poignée de champignons; vous ferez bouillir votre sauce à un feu un peu ardent; vous aurez soin de l'écumer et de la dégraisser, afin que votre sauce soit de belle couleur et non trouble; lorsque votre sauce, après avoir été réduite, est liée comme une bouillie claire, vous la passez à l'étamine et la mettez dans une casserole, en la tenant chaude au bain-marie, pour vous en servir en cas de besoin.

Sauce Robert.

Mettez dans une casserole un peu de beurre, avec une cuillère à bouche de farine; faites roussir votre farine à petit feu; quand elle est de belle couleur, mettez-y trois gros oignons hachés très-fin, et du beurre suffisamment pour faire cuire l'oignon; mouillez ensuite avec du bouillon, dégraissez la sauce et la laissez bouillir une demi-heure. Quand vous êtes prêt à servir, mettez-y sel, gros poivre, filet de vinaigre et de moutarde: vous vous servirez de cette sauce pour le porc-frais et le dindon.

Sauce au fumé de gibier.

Mettez dans une casserole trois perdrix ou lapereaux de garenne; ajoutez trois carottes, autant d'oignons, deux clous de girofle, deux feuilles de laurier, un peu de thym; vous mouillez le tout avec un demi-litre de vin blanc; faites réduire le vin avec votre gibier, jusqu'à la glace, et mouillez-le avec du consommé. Lorsque votre gibier est cuit, vous passez cette essence au travers d'une serviette, et vous vous en servez pour travailler. Quand votre sauce est réduite et dégraissée à son point, vous la passez à l'étamine et la mettez dans une casserole au bain-marie.

Ayez soin que votre sauce soit d'un bon sel et d'un bon goût.

Sauce à la Provençale.

Mettez dans une casserole deux cuillerées d'huile fine, de l'échalotte et champignons hachés, deux gousses d'ail entières; passez le tout sur le feu,

mettez-y une pincée de farine, et mouillez ensuite avec du bouillon et un verre de vin blanc, sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboule; faites bouillir cette sauce à petit feu pendant une demi-heure, dégraissez-la et ne laissez d'huile que ce qu'il faut pour qu'elle soit perlée et légère; ôtez le bouquet et les deux gousses d'ail: servez avec ce que vous jugerez à propos.

Rocamboles.

Vous éplucherez plein un grand verre de rocamboles, que vous mettrez dans de l'eau bouillante; retirez-les quand elles commenceront à s'écraser sous les doigts, et mettez-les dans l'eau fraîche. Lorsqu'elles seront froides, vous les égouttez; faites réduire du velouté et mettez-le dedans. (*Voyez Velouté.*)

Vert.

Faites blanchir une poignée d'épinards, à laquelle vous ajouterez une pincée de persil et quelques queues de ciboules. Lorsque le tout sera blanchi, vous le rafraîchirez, le presserez dans vos mains, le pilerez et le passerez à l'étamine: servez-vous-en pour les mêts indiqués.

Sauce à la Maître d'hôtel.

Mettez un quarteron de beurre dans une casserole, du persil et des échalottes hachés très-menus, du sel, du poivre et un jus de citron: vous pétrirez le tout ensemble. Au moment de servir, vous versez votre sauce dessus; dessous, dans les viandes ou poissons, à volonté.

Sauce à la Poivrade.

Mettez dans une casserole gros comme la moitié d'un œuf de beurre, deux ou trois oignons en tranches, carottes et panais coupés en zestes, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic; passez le tout au feu, jusqu'à ce qu'il commence à se colorer; mettez-y une bonne pincée de farine; mouillez avec un verre de vin rouge, un verre d'eau, une cuillerée de vinaigre. Faites bouillir une demi-heure, dégraissez, passez au tamis; mettez-y du sel, gros poivre: servez-vous-en pour tout ce qui a besoin d'être relevé.

Sauce au jus d'Orange.

Mettez dans une casserole un demi-verre de bon bouillon, avec autant de jus, quelques zestes de pelure d'orange aigre, gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre manié avec une petite pincée de farine, sel, gros poivre: faites lier sur le feu, et y pressez ensuite le jus d'une orange aigre.

Sauce Hollandaise.

Mettez dans du velouté réduit du gros poivre et un filet de vinaigre: tenez votre sauce chaude. Au moment de servir, mettez-y gros comme la moitié d'un œuf de beurre fin, que vous ferez fondre dans votre sauce; prenez ensuite un peu de vert d'épinards, que vous délaierez dans votre sauce, et servez.

CHAPITRE XV.

Des Ragoûts.

Un repas de gourmand est rarement dépourvu de quelques-uns de ces ragoûts fins et délicats, faits pour piquer l'appétit et aiguillonner la sensualité. Indépendamment qu'ils peuvent être servis sous les viandes, les gourmets préfèrent en manger quelques-uns absolument isolés, comme ceux de truffes, de foies gras et de laitances. Dans ce dernier cas, ils se servent pour entremêts. Ces ragoûts sont presque toujours indigestes, malgré leur assaisonnement ; mais un gourmand n'y regarde pas de si près : il attend une indigestion avec calme, et avec le moyen d'un vomitif, il délivre son estomac d'un poids superflu, pour le préparer à de nouveaux travaux.

DES RAGOUTS.

Ragoût de Truffes.

Pelez de moyennes truffes et coupez-les en tranches, mettez-les dans une petite casserole; vous les passez avec très-peu de beurre et de muscade râpée; vous les mouillez avec de l'espagnole et du consommé, et après les avoir dégraissées, vous incorporez un verre de vin de Champagne réduit.

Ragoût de Foies gras.

Vous ôtez l'amer des foies gras, et les coupez par morceaux, s'ils sont trop gros; vous les faites cuire dans une mirepoix, et après les avoir égouttés, vous les incorporez, au moment de servir, dans une bonne espagnole clarifiée et réduite à son point.

Ragoût de Laitances.

Vous faites réduire une demi-bouteille de vin de Champagne avec un bouquet garni; quand elle est réduite, ôtez le bouquet, et mettez à la place quelques cuillerées d'espagnole et du consommé; clarifiez cette sauce, et réduisez-la ensuite à son point : après avoir fait blanchir légérement des laitances de carpe, faites-les migcoter quelques minutes dans leur sauce.

Ragoût de Marrons.

Vous pelez un quarteron de marrons, et les passez au beurre sur un fourneau très-vif; par ce procédé, vous leur enlèverez la seconde peau. Vous les faites cuire ensuite dans de l'espagnole et du consommé : faites en sorte que la sauce ne soit pas trop claire et que les marrons ne soient pas trop cuits, car ils s'écraseraient.

Ragoût d'Olives.

Vous prenez telle quantité d'olivres que vous jugez à propos; vous coupez chacune en tournant autour du noyau, de façon que la chair y tienne; vous les mettez à mesure dans l'eau : après les avoir bien égouttées, vous les faites blanchir et les incorporez dans de l'espagnole clarifiée et réduite.

Manière de faire la Mirepoix.

Vous coupez en très-petits dés un quarteron de jambon maigre et une livre de lard; mettez le tout dans une casserole, avec une demi-livre de beurre, un bouquet garni, une carotte et un oignon; après avoir fait migeoter cela pendant une heure, vous les mouillez avec un demi-verre d'eau, afin de faire fondre, le plus qu'il vous sera possible, le lard et le jambon.

CHAPITRE XVI.

Des Épiceries.

Les épiceries nécessaires à la cuisine, et celles dont on fait un usage journalier, sont : le sel et salpêtre, la muscade, le clou de girofle, le poivre fin, le poivre concassé, la fleur de muscade, marcis, le citron, le gingembre, la canelle, la coriandre, le genièvre, le safran, la moutarde, les pistaches, les amandes douces et amères, le raisin de Corinthe, le verjus, le vinaigre rouge et blanc, l'huile fine et commune, l'orange aigre.

Sans épiceries, point de sauces et ragoûts, par conséquent point de cuisine.

CHAPITRE XVII.

Du Beurre, du Fromage et du Laitage.

Sans beurre point de cuisine, surtout en maigre; point de sauces, point de ragoûts. Il est une des bases fondamentales de tous les mêts qui doivent subir des altérations.

Quant au fromage et au laitage, on les emploie le plus souvent en maigre. Quoique d'un usage moins indispensable, il est rare d'ordonner un repas bien régulier sans qu'ils y soient admis. Ils en sont le complément.

DU BEURRE.

Le meilleur est celui qui est jaune naturellement et qui ne se fait point sentir; le blanc n'est pas, à beaucoup près, d'un goût si agréable. Les beurres de mai et de septembre sont les plus estimés pour la bonté, et c'est dans ces deux saisons qu'on doit en faire sa provision, soit pour en fondre ou pour en saler.

Beurre fondu.

Sur trente livres de beurre mis dans un chaudron bien propre, vous mettez quatre clous de girofle, deux feuilles de laurier, deux oignons; vous faites cuire ce beurre à petit feu pendant trois heures, sans l'écumer, jusqu'à ce qu'il soit parfaitement clair; vous le retirez ensuite du feu pour le laisser reposer pendant une heure; vous l'écumez ensuite et le versez doucement dans des pots de grès. Passez le fond du beurre au travers d'un tamis. Quand vos pots sont pleins, vous les portez à la cave; étant froids, vous les couvrez d'un papier et d'une ardoise. Ce beurre peut se garder long-temps.

Beurre salé.

Après avoir lavé votre beurre plusieurs fois, pour lui faire sortir son lait, vous en prenez deux livres à-la-fois, que vous mettez sur une table

bien nette ; vous l'étendez avec un rouleau de l'épaisseur d'un doigt ; vous répandez du sel en juste quantité ; vous pliez le beurre en trois ou quatre, et le repétrissez de cette façon, jusqu'à ce que le beurre soit bien mêlé avec le sel. Continuez de cette façon, deux livres par deux livres, jusqu'à la fin ; vous le mettez à mesure dans des pots de grès bien propres, et le presserez bien avec la main, pour qu'il ne reste point de vide. Les pots pleins, prenez du sel que vous ferez fondre avec un peu d'eau, que vous mettrez sur la superficie des pots : portez-les à la cave, et couvrez-les de la même façon que ceux de beurre fondu.

Du Fromage.

La nomenclature des fromages est très-étendue : nous ne parlerons que de ceux que l'on emploie assez souvent en cuisine et pour les desserts.

On a les fromages de chevrettes, qui sont faits avec du lait de chèvre, mêlé d'un tiers de lait de vache : quand ils sont affinés, ils sont très-bons.

Les fromages de Brie, qui abondent par-tout : il y en a d'excellens.

Ceux de Bretagne, de Languedoc, de Hollande, de Gruyère, de Parmesan et de Roquefort.

Les fromages mous, nouvellement faits : ils se servent au gros sel.

Les petits fromages à la crême, qui se mangent avec du sucre, et qui se servent sur la table au dessert : il n'y a que le Parmesan et le Brie dont on se sert en cuisine.

Du Parmesan.

Il sert à faire des entrées en gras et maigre. A cet effet, on le râpe ; la viande ou le poisson que vous destinez pour servir avec, doit être cuite à la braise ou en ragoût ; la sauce et la viande doivent être moins salées qu'à l'ordinaire, à cause du parmesan.

Ramequin.

Mettez une chopine de crême dans une casserole, avec un quarteron de beurre ; et lorsqu'elle commence à frémir, vous y mettez deux poignées de farine, et faites dessécher cette pâte, jusqu'à ce qu'elle ne colle plus aux doigts ; vous la retirez du feu, et faites boire sept ou huit œufs, et deux par deux ; vous y incorporez une demi-livre de fromage de Gruyère coupé en petits dés, et une pincée de mignonette ; couchez vos ramequins sur des feuilles, et après les avoir dorés avec de l'œuf, faites-les cuire dans un four doux. Vous les retirez lorsqu'ils sont fermes et d'une belle couleur.

Du Laitage.

C'est avec le lait qu'on apprête les différentes crêmes qui se servent pour entremêts. Nous allons donner la recette de quelques-unes, les moins coûteuses, et que l'on peut servir sur des tables bourgeoises.

Crême au Café blanc.

Prenez un quarteron de café, et faites-le roussir dans une poële. Lorsqu'il est brun, vous le mettez dans une chopine de crême ou du lait

bouillant; couvrez-la, afin qu'il infuse; si vou faites votre crême dans des petits pots, vous devez mettre un jaune d'œuf pour chacun, du sucre, selon le goût des personnes, ou un grain de sel. Si vous la faites dans une casserole d'entremêts ou dans un plat creux, vous devez suivre ces proportions, et vous arranger de manière qu'il n'y ait jamais d'infusion de reste, afin que le goût du café ou de toute autre odeur soit plus fort. Vous faites prendre la crême au bain-marie avec du feu dessus, et sur-tout prenez garde qu'elle ne bouille. Tous les appareils de crême doivent en général être passés à l'étamine.

Crême au Chocolat.

Vous ratissez une demi-livre de chocolat, selon la quantité que vous voulez en faire, et le faites fondre sur un fourneau, avec un demi-verre d'eau et du sucre; étant fondu, vous le mêlez avec de la crême, un grain de sel et des jaunes d'œufs, dans la même proportion que la précédente. Vous la faites prendre de même au bain-marie.

Crême au Caramel.

Prenez une once de sucre, lequel vous écrasez bien fin; mettez-le dans un poëlon non étamé sans eau, et le faites fondre sur un fourneau; étant fondu, il est au cassé; vous devez attendre le moment où il est d'une couleur blonde un peu foncée; alors vous y jetez une pincée de fleur d'orange pralinée que vous mouillez, et faites fondre avec une cuillerée d'eau: vous incorpor

cela avec de la crême ou du lait, et le finissez comme la crême au café blanc.

Crême à la Frangipane.

Mettez dans une casserole deux cuillerées de farine avec du citron verd râpé, de la fleur d'orange grillée, hachée, une petite pincée de sel; délayez avec trois œufs, blancs et jaunes, une chopine de bon lait, un morceau de sucre; faites cuire en la tournant toujours sur le feu pendant une demi-heure; quand elle sera froide, elle vous sert pour faire des tourtes de frangipane ou des tartelettes; vous n'avez plus qu'à la mettre sur une pâte de feuilletage; quand elle sera cuite, vous la glacez avec du sucre.

Crême à la Vanille, à la Fleur d'Orange, au Citron, au Thé, etc.

Vous faites bouillir votre crême, et la retirez du feu, pour y mettre infuser, pendant une heure, une des odeurs ci-dessus : vous les finissez absolument comme la crême au café.

Crême à l'Anglaise.

Vous faites prendre, au bain-marie, une des crêmes ci-dessus, n'importe laquelle; lorsqu'elle est froide, vous la passez à l'étamine, avec une cuillère de bois, et y incorporez une once de colle de poisson fondue et clarifiée; vous prenez un moule d'entremêt, dans lequel vous mettez cet appareil; lorsqu'il est froid, enterrez-le dans la glace, et au bout d'une heure vous le renversez sur le plat que vous devez servir.

Si la crême ne se décollait point, vous tremperiez le moule dans de l'eau chaude pendant deux ou trois secondes.

Crême blanche au Naturel.

Prenez une pinte de lait ou chopine de crême, un morceau de sucre, que vous faites bouillir ensemble et réduire à un tiers, et le mettez refroidir jusqu'à ce que vous puissiez y souffrir le doigt sans vous brûler. Vous prenez ensuite un peu de pressure que vous délayez avec de l'eau dans une cuillère à bouche ; mêlez-la bien dans la crême, et passez ensuite le tout dans un tamis. Vous prenez le plat que vous devez servir, et le mettez sur de la cendre chaude ; versez ensuite votre crême dedans, et la couvrez d'un couvercle où vous mettez aussi de la cendre chaude, et le laissez jusqu'à ce que la crême soit prise, que vous porterez au frais pour la servir froide.

Crême glacée.

Prenez une casserole où vous mettez une petite poignée de farine, du citron verd haché très-fin, une pincée de fleur d'orange pralinée et pilée, un morceau de sucre ; délayez le tout avec huit jaunes d'œufs dont vous mettez les blancs à part dans une terrine bien propre, et délayez les jaunes avec une chopine de crême, un demi-setier de lait. Faites cuire cette crême sur le feu pendant une demi-heure ; quand elle est épaisse, vous la retirez du feu et fouettez les blancs avec un fouet. Lorsqu'ils sont bien montés, vous les mêlez dans la crême et mettez

cette crême dans le plat que vous devez servir; vous mettez par-dessus du sucre, afin que la crême en soit bien couverte. Faites-la cuire au four : qu'il ne soit pas trop chaud, ou sous un couvercle de tourtière. Quand elle est bien montée et glacée, servez.

Crême fouettée.

Mettez dans une terrine de la crême avec une quantité proportionnelle de sucre en poudre, et un peu de fleur d'orange. Fouettez le tout avec un paquet de brins d'osier sans écorce. Quand ce mélange est bien renflé, vous le laissez un moment; vous le levez ensuite avec une écumoire et le dressez en pyramide sur votre plat. Ayez soin de garnir le tour de petits filets d'écorce de citron ou d'orange verts confits, et servez.

Des Beignets

Les beignets se servent pour entremêts. On en fait de plusieurs sortes, et l'art de les varier est presque infini; mais ceux qu'on admet le plus souvent sur les tables bien servies, sont ceux de pommes. Indépendamment de ceux-ci, nous allons indiquer quelques nouvelles recettes.

Beignets de Pommes et de Pêches.

Prenez des pommes de reinette que vous coupez en quatre quartiers, ôtez la peau et les pepins; faites-les mariner deux ou trois heures avec de l'eau-de-vie, du sucre, de l'écorce de citron verd, de l'eau de fleur d'orange; quand elles ont bien pris goût, mettez-les égoutter; vous

faites une pâte composée de farine, d'eau tiède, très-peu de beurre fondu, du sel, deux jaunes d'œufs, et les blancs fouettés; qu'elle soit un peu épaisse, afin qu'elle enveloppe la pomme ou la pêche; vous trempez successivement chaque morceau dedans, et faites frire d'une belle couleur. Glacez avec du sucre et la pèle rouge.

Beignets d'Oranges.

Prenez cinq oranges de Portugal, ôtez la superficie de l'écorce en les tournant avec un petit couteau pour couper à mesure l'écorce de l'épaisseur d'une petite pièce; coupez les oranges par quartiers pour en ôter les pepins, et les mettez cuire avec un peu de sucre; faites une pâte avec du vin blanc, de la farine, une cuillerée de bonne huile, un peu de sel: délayez cette pâte: qu'elle ne soit ni trop claire ni trop épaisse, qu'elle file en la versant avec la cuillère; trempez vos quartiers d'orange dedans pour les faire cuire dans une friture jusqu'à ce qu'elle soit de belle couleur; servez glacés de sucre fin et la pèle rouge.

Beignets de Blanc-manger.

Mettez dans une casserole un quarteron de riz, que vous délayez avec une chopine de lait, quatre onces de sucre et du sel; faites cuire sur la cendre chaude; quand il sera bien épais et bien cuit, ôtez-le du feu, et vous y mettrez une pincée de citron verd, trois jaunes d'œufs, de la fleur d'orange pralinée hachée et un peu de sel; le tout étant mêlé, vous étendez la crème sur

un plat fariné; jetez de la farine dessus : quand elle sera froide, vous la couperez par petits morceaux pour les rouler dans vos mains, de grosseur de moyenne balle; faites-les frire dans une friture bien chaude; lorsqu'ils sont blonds, vous les retirez promptement pour les rouler dans du sucre fin. Vous pouvez encore, lorsque l'appareil est cuit, le couper par petits morceaux étant froids, et les pannez avec de la mie de pain pendant deux fois; la dernière, vous les trempez dans de l'œuf entier.

Beignets de Pâte.

Mettez sur une table un demi-litron de farine, gros comme un œuf de beurre, une bonne pincée de sel, environ un demi-verre d'eau; pétrissez la pâte; ensuite vous l'abattez fort mince, et la coupez avec un coupe-pâte à petits pâtés; mettez sur chaque morceau un peu de crême de frangipane; couvrez avec le dessus comme le dessous; mouillez les bords et les collez ensemble, en les pinçant tout autour; faites frire d'une couleur dorée; glacez le dessus avec du sel et la pèle rouge.

Beignets à la Crême.

Mettez dans une casserole un demi-setier de crême, un demi-setier de lait, un peu de sel, une pincée de citron verd haché très-fin; faites bouillir et réduire à moitié; ensuite vous y mettrez trois grandes cuillerées de farine, que vous délaierez sur le feu avec la crême, et la tournerez jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse; ôtez-la du feu pour la mettre sur la table; abattez-la avec

le rouleau, jusqu'à ce qu'elle soit mince comme un petit écu ; coupez-la en losange ; faites-la ſrire et glacer avec du sucre et la pêle rouge.

Charlotte de Pommes.

Coupez quinze pommes en quartiers, et ôtez-en la peau et les pepins ; vous coupez chaque quartier en lames et les mettez dans une casserole, avec un bon quarteron de beurre, une demi-livre de sucre en poudre et un peu de canelle. Vous faites cuire vos pommes sur un fourneau très-vif, et vous faites attention qu'elles ne se mettent pas en marmelade ; étant cuites, vous incorporez de la marmelade d'abricots et ôtez la canelle. Vous coupez de la mie de pain en tranches et très-minces ; vous avez un moule de cuivre uni, lequel vous garnissez de cette mie de pain trempée dans le beurre, et vous y versez ensuite vos pommes, que vous couvrez encore de mie de pain. Faites cuire la charlotte dans la cendre chaude ou dans un four. Lorsque vous êtes persuadé qu'elle a une belle couleur, vous la renversez sur le plat que vous devez servir.

LE
CUISINIER ETRANGER.

LE

CUISINIER ETRANGER,

POUR FAIRE SUITE AU PARFAIT CUISINIER;

Contenant une notice raisonnée de tous les mêts étrangers qu'on peut servir sur une table française.

PAR UN GASTRONOME COSMOPOLITE.

J'ai visité les Cuisines de tout le globe, et j'ai écrit ces Recettes.

A PARIS,

Chez DELACOUR, Libraire, rue J.-J. Rousseau, n°. 14, vis-à-vis la Poste aux Lettres.

1813.

AVERTISSEMENT.

La Cuisine française a joui, de tous les temps et dans tous les pays, de la plus grande réputation. Le Grand Frédéric avait un cuisinier français ; et comme ce monarque était un peu gastronome, il avait chaque jour un entretien de vingt minutes avec M. Noël, *dans lequel il discutait la manière d'apprêter un mêts, comme il balançait, dans son cabinet, quelques instans après, les intérêts de toute l'Europe. Depuis la mort de ce prince, l'art de la cuisine a fait des progrès prodigieux, et il nous semble que nous avons atteint le* nec plus ultrà *de cet art. Quelques gourmands, néanmoins, prétendent, et non sans raison, qu'une table diversifiée par quelques mêts étrangers, en est plus pittoresque et plus appétissante. C'est d'après ces graves raisonnemens que nous nous sommes décidés*

à donner ici, par supplément, les recettes de certains mêts étrangers propres à raviver le palais des plus célèbres gastronomes, usé par l'excellence de la cuisine française. Dans ce supplément, on aura une esquisse de toutes les cuisines de l'Europe; et si notre travail est sans gloire, au moins il ne sera pas sans utilité.

LE

CUISINIER ETRANGER.

Bœuf à l'Écarlate.

Mêlez ensemble une demi-livre de cassonnade, deux onces de sel marin, une once de salpêtre, une livre de sel commun; fourez-les dans une poitrine de bœuf, que vous mettez dans une marmite de terre. Tournez cela tous les jours. On peut laisser mariner pendant une quinzaine. Ensuite faites bouillir et servez sur table, avec du chou ou de la laitue pommée, ou des légumes, ou de la purée de pois. On mange volontiers ce mêts froid, et on le présente ordinairement sur table, coupé par tranches.

Porc-épic de plates côtes de bœuf.

Désossez les plates côtes, battez la viande une demi-heure avec un rouleau de pâtissier; ensuite enduisez le dessus avec des jaunes d'œufs; saupoudrez-les de mie de pain, de persil et de poireaux hachés, de marjolaine, d'écorce de citron râpée très-fin, de muscade, de poivre et de s l; roulez-la très-serrée, et liez-la fortement: lardez en travers; puis enveloppez-la d'une couche de

langues bouillies, d'une troisième de cornichons confits, et d'une quatrième d'écorces de citron. Mettez le tout l'un sur l'autre par ordre, jusqu'à ce que tout soit bardé tout au tour, et que cela fasse comme des tranches rouges, vertes, blanches et jaunes. Mettez-les ensuite dans un plat creux avec une chopine d'eau; couvrez-les avec une coiffe de veau pour empêcher de brûler: entortillez-la de fort papier et mettez au four. A mesure que la sauce perce, enlevez-la et passez le jus dans une saucière. Ajoutez deux cuillerées de vin rouge, autant de caramel à l'anglaise, une de *catchup*, un demi citron, et faites épaissir avec un morceau de beurre fariné; mettez la viande sur le plat et versez le jus dessus. Vous pouvez garnir, si bon vous semble, avec des boulettes et du raifort.

Veau bombardé.

Coupez cinq morceaux minces dans le maigre d'un filet de veau; après les avoir arrondis un peu, piquez-les bien serrés du côté arrondi, avec des petits lardons minces. Lardez aussi cinq langues de moutons, que vous aurez auparavant fait bouillir et blanchir. Piquez-les avec des petits morceaux d'écorce de citron, et faites un hachis assaisonné avec du veau, du lard, du jambon, de la graisse de bœuf crue et un anchois haché. Composez un autre hachis avec du veau, de la graisse de bœuf crue, des champignons, des épinards, du persil, du thym, de la marjolaine de la sariette et des oignons nouveaux; mettez-y du poivre, du sel et du macis; battez tou

cela. Faites une boule de l'autre hachis et fourrez-la dans celui-ci. Ensuite faites-en un rouleau dans une coiffe de veau, et mettez au four. Liez le reste comme un saucisson et faites-le bouillir; mais il faut auparavant enduire la coiffe de veau avec un jaune d'œuf. Mettez le veau lardé dans une casserole avec un peu de jus, et laissez-le bouillir doucement autant qu'il le faudra. Dégraissez, jetez-y quelques truffes, des morilles et des champignons. Quand le hachis aura été assez de temps au four, mettez-le au milieu du plat et les morceaux de veau autour, avec une langue frite entre chaque morceau de veau. Coupez par tranches la portion à laquelle vous avez donné la forme d'un saucisson et qui a bouilli; faites-la frire; dispersez-la sur le plat, versez la sauce dessus, garnissez avec du citron et servez. Quelques cuisiniers artistes y ajoutent des ris de veau, des crêtes de coq et des culs d'artichauts.

Fricandeaux blancs.

Pour préparer ce mêts, il faut couper des tranches dans la partie charnue d'une cuisse de veau, de la grandeur et de l'épaisseur d'un écu de six francs, et mettre sur un feu doux un gros morceau de beurre dans une casserole, car un feu vif donnerait de la couleur à la viande. Avant que la casserole soit chaude, placez-y les tranches, ayant soin de les remuer, jusqu'à ce que vous voyiez le beurre en consistance de jus, mais encore blanc: mettez les tranches et le jus dans un pot devant l'âtre, pour les tenir chauds. Remettez encore du beurre froid dans la casserole; opérez,

et continuez de même jusqu'à ce que tout soit cuit. Alors versez le jus dans la casserole, avec une cuillerée à café de marinade de citron, de *catchup* de champignon, de poivre rouge, de jus de câpres, de macis en poudre et de sel. Faites épaissir avec de la farine et du beurre : quand le tout aura bien bouilli, mettez-y deux jaunes d'œufs bien battus et mêlés de bonne crême, dans une cuillerée à café; secouez la poële sur le feu, jusqu'à ce que le jus ait pris consistance. Alors jetez-le sur les tranches et secouez-les : quand elles seront bien chaudes, mettez-les dans le plat avec des boulettes, et semez dessus du champignon mariné. On garnit avec de l'épine-vinette, des haricots verts marinés, et l'on sert.

Jambon de Veau.

Vous coupez une cuisse de veau comme un jambon; vous prenez ensuite une livre de sel gris, deux onces de salpètre et une livre de sel commun. Vous mêlez le tout avec une once de genièvre pilé. Frottez bien la cuisse et mettez-la dans un saloir, le côté de la peau en dessous; arrosez-la avec de la saumure, tous les jours, pendant une quinzaine, et suspendez-la à la fumée de bois pendant une autre quinzaine; on peut la faire bouillir, ou revenir et rôtir. On peut aussi mettre dans cette saumure un morceau de porc, ou deux ou trois langues.

Tête de Veau au verrat.

On gratte la tête de veau, jusqu'à ce qu'on en ait fait disparaître tout le poil. Alors on la

coupe en deux : on met à part les yeux et la cervelle ; on la lave bien, et ensuite on la met dans une terrine pleine d'eau de source, et on la fait bouillir jusqu'à ce que les os quittent et se séparent. Alors coupez en tranches la langue et les oreilles, mettez-les à plat ; vous jetez dessus une poignée de sel, et vous les roulez bien serrés dans une tranche de chair de verrat. Vous les ferez bouillir pendant deux heures, et quand la tête sera refroidie, mettez-la dans ce qui a bouilli.

Côtelettes de Mouton à l'Amoureuse.

Après avoir piqué avec du lard et du jambon quelques côtelettes un peu épaisses, on leur donne un tour de poële dans un peu de beurre, avec du persil haché et un peu de sarriette ; alors on les met dans une casserole avec de petits morceaux de jambon, des oignons coupés par tranches, des carottes et des panais, qu'on peut faire frire auparavant dans un peu d'huile ou de beurre ; on y ajoute un petit verre de vin et de coulis ; avant de servir, on dégraisse la sauce, et on la verse sur la viande.

Mouton à la Turque.

Ce mêts, qui est recherché à Constantinople, se prépare ainsi : on coupe la viande par tranches et on la lave dans le vinaigre ; on la met dans un pot, avec un peu de poivre en grains, du riz et deux ou trois oignons ; on la fait cuire bien doucement, ayant grand soin d'écumer souvent. Lorsque la viande est attendrie, on retire les oignons ; on met la viande sur des rôties de pain dans le plat, et on sert.

Gigot de mouton rôti avec des huîtres.

Ce mêts, qui n'est pas commun, se prépare de la manière suivante : on fait un hachis de graisse de bœuf crue coupée très-menue, des jaunes d'œufs durs, trois ou quatre anchois, un petit morceau d'oignon, du thym, de la sarriette, douze ou quatorze huîtres, le tout coupé très-menu, un peu de sel et de poivre, muscade râpée et de la mie de pain : on mêle le tout avec des œufs crus. Vous farcissez le gigot dans ses parties les plus charnues et les plus tendres, et le manche. On peut, si l'on veut, faire une sauce avec l'eau des huîtres, un anchois, un peu de vin rouge et quelques huîtres bouillies, et la mettre sous le mouton.

Collet de mouton à la mode du chasseur.

Coupez un grand collet avant que l'épaule ait été détachée : qu'il soit plus grand qu'à l'ordinaire, et que le haut de l'épaule y soit joint. Avec un couteau bien effilé, piquez le collet de part en part, de plusieurs petits trous, et versez dedans un peu de vin rouge. Laissez-le tremper dans le vin quatre jours; retournez-le et frottez-le quatre fois par jour; alors retirez-le et pendez-le trois jours en plein air à l'ombre, et séchez-le souvent dans un linge, pour empêcher la putréfaction. Quand vous le ferez rôtir, arrosez-le avec le vin dans lequel il a trempé, s'il en reste; au défaut, prenez de l'autre vin; on le met dans deux ou trois feuilles de papier pour retenir la graisse, et on le fait rôtir tout-à-fait : alors vous pouvez ôter la peau, le glacer et servir.

Oreilles d'Agneau à l'Oscille.

Prenez une douzaine d'oreilles d'agneaux; faites-les bien cuire dans une braise. Prenez ensuite une grande poignée d'oscille, hachez-la un peu et faites-la cuire dans une cuillerée de bouillon et un morceau de beurre; versez dedans une petite cuillerée à pot de coulis; râpez un peu de muscade; mettez un peu de poivre et de sel; faites migeoter quelques minutes : tortillez les oreilles, mettez-les dans un plat et servez.

Tranches d'Agneau de ferme.

On coupe un filet d'agneau par tranches; on le poivre et on le sale, puis on le fait frire. Quand elles seront frites, mettez-les dans un plat et versez du beurre dessus : jetez un peu de farine dans une casserole, avec un peu de bouillon de bœuf, un peu de *catchup* et de saumure de noix; faites bouillir le tout et remuez continuellement. Mettez-y les tranches, remuez-les bien en rond : garnissez avec du persil frit et servez.

Cochon de lait à la Barbacue.

Disposez un cochon de lait âgé de neuf ou dix semaines, comme pour le rôtir; faites un hachis avec quelques feuilles de sauge, le foie et deux anchois dont on a ôté les arêtes, lavés et coupés très-menus. Mettez cette préparation dans un mortier avec un peu de mie de pain, un quarteron de beurre, un peu de poivre et un demi-setier de vin de Madère. Faites-en une pâte et cousez-la dans le cochon. Mettez-le à une grande distance d'un bon feu clair, et flambez-le bien. Jetez

dans la lèchefrite deux bouteilles de vin de Madère, et arrosez-le avec pendant tout le temps qu'il rôtira : à moitié rôti, mettez dans la lèchefrite deux petits pains. Quand le cochon sera presque rôti, retirez les petits pains et la sauce, et mettez-les dans un poëlon avec un anchois coupé menu, un bouquet de fines herbes et le jus d'un citron ; retirez le cochon, mettez une pomme dans son grouin et un petit pain de chaque côté : passez la sauce dessus et servez-le.

Côtelettes de Porc à la Danoise.

Dépouillez une longe de porc, séparez-la en côtelettes ; semez-y un peu de persil et du thym hachés très-menus ; ajoutez-y du sel, du poivre et de la mie de pain : faites les frire d'une belle couleur. Prenez un peu de bon jus, une cuillerée de moutarde et deux échalottes coupées très-fin ; faites bouillir tout cela ; faites épaissir avec un morceau de beurre fariné, un peu de vinaigre ; mettez les côtelettes dans un plat chaud, versez la sauce dessus et servez.

Cuisse de Porc à la Barbacue.

Prenez une cuisse de porc que vous ferez rôtir à un bon feu : mettez dans la lèchefrite deux bouteilles de bon vin rouge, et arrosez-en la viande tant qu'elle sera à la broche. Quand elle sera cuite, ôtez ce qui restera dans la lèchefrite ; mettez-y deux anchois, trois jaunes d'œufs durs, avec un quarteron de beurre, un demi citron, un bouquet de fines herbes, une cuillerée à café de marinade de citron et une cuillerée de *catchup* ; faites bouillir le tout quelques minutes, puis re-

tirez le porc et incisez la peau tout autour en cercles d'un pouce de largeur. Levez de deux cercles l'un, et continuez jusqu'au manche; passez et versez votre sauce toute bouillante, garnissez avec des petits pâtés d'huîtres, du persil frais et servez.

Poulets à l'Ecossaise.

Quoiqu'en Écosse on ne fasse pas la meilleure cuisine, il est pourtant quelques mèts qui méritent l'attention des gourmets. Nous donnerons la recette du suivant. Après avoir flambé vos poulets, lavez-les et essuyez-les avec un linge propre; découpez-les, mettez-les dans une casserole avec assez d'eau pour qu'ils baignent entièrement. On ajoute un bouquet de persil avec un peu de persil haché, un morceau ou deux de macis, et l'on couvre bien la casserole. Vous battez cinq ou six œufs avec les blancs, et vous les versez dans la sauce aussitôt qu'elle bout. Lorsqu'ils sont cuits, vous ôtez le bouquet de persil, et vous les servez dans un plat avec la sauce. Il ne faut pas oublier de bien remuer pendant la cuisson.

Poulet à l'Allemande.

On découpe un poulet, une carpe et la laitance; on assaisonne avec dix-huit petits oignons, une tranche de jambon, un bouquet de persil, un peu de thym, du basilic et quatre clous de girofle. On met le tout ensemble dans une casserole, avec un morceau de beurre, et on fait migeoter sur un feu doux. Ajoutez ensuite un peu de bouillon, un verre de vin blanc, de la fleur de farine, du poivre et du sel; faites migeoter

jusqu'à ce que le poulet soit cuit et la sauce réduite à une quantité convenable. Otez ensuite les herbes et le jambon; ajoutez quelques câpres, un anchois haché, et dressez votre poulet sur le plat. Versez la sauce dessus, après l'avoir préalablement dégraissée, et garnissez avec des tranches de pain frites.

Volaille farcie aux Huîtres.

Ce mêts, qui est un des fleurons gastronomiques du célèbre cuisinier de Cancale, se prépare comme il suit: On remplit le jabot d'une volaille avec une sauce dans laquelle on met une douzaine d'huîtres; on couvre l'estomac de la volaille de tranches de lard: on l'enveloppe dans une feuille de papier et on la fait rôtir. Vous prenez du coulis ou du bon jus, vous y mettez quelques huîtres avec leur eau, que vous aurez passée, un peu de poudre de champignon, et vous faites épaissir avec de la fleur de farine; vous ajoutez un peu de poivre et du sel, si vous le jugez nécessaire, et vous faites bouillir. Quand la volaille est cuite, vous ôtez le lard: vous la dressez avec la sauce et la servez.

Dindons et Poulets à la Hollandaise.

Prenez un dindon et quelques poulets, assaisonnez-les avec du sel, du poivre, des clous de girofle, et faites-les bouillir. Mettez par chaque pinte de bouillon un quarteron de riz ou de vermicelle. Ce mêts se mange avec du sucre et de la canelle; cependant on peut s'en passer quand on n'a ni sucre ni canelle.

Dindon farci à la Hambourgeoise.

Vous hachez bien menu une livre de bœuf et trois quarterons de graisse crue ; vous assaisonnez cela avec du poivre, du sel, des clous de girofle, du macis, de la marjolaine, et vous y mêlez deux ou trois œufs ; vous soulevez la peau du dindon tout autour ; vous y introduisez la farce : vous le faites rôtir à la broche. Cette manière d'apprêter un dindon, est en usage à Hambourg, et fait les délices des meilleures tables.

Canard en Macédoine.

Vous prenez quatre culs d'artichauts que vous coupez en morceaux ; vous les faites bouillir dans de l'eau, avec environ un litron de fèves de marais que vous avez fait blanchir et écaler. Faites cuire le tout presque jusqu'à parfaite cuisson ; retirez et égouttez-le : remettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre, des champignons hachés, un peu de sarriette, du persil et des échalottes, le tout haché bien fin. Vous ajoutez un peu de farine, deux cuillerées de jus de veau et un verre de vin blanc. Faites migeoter jusqu'à parfaite cuisson, et jusqu'à ce que la sauce soit réduite convenablement. Enfin ajoutez-y un peu de coulis, exprimez-y un citron, salez et poivrez un peu. Servez ce ragoût sous deux canards découpés, que vous avez fait cuire dans une braisière avec des tranches de veau et de lard, et un bon assaisonnement.

Oie fumée, autrement dite à la Hongroise.

Prenez une grosse oie d'automne et séchez-en

bien le dedans et le dehors avec un linge; arrosez-la par-tout de vinaigre, et frottez-la avec du sel, du salpêtre et un quarteron de cassonade. Quand elle est imprégnée de sel, laissez-la quinze jours dans cet état; ensuite séchez-la bien avec soin, cousez-la dans un linge et pendez-la pendant un mois à la cheminée; alors vous la faites bouillir, et quand elle est cuite, vous la servez avec une sauce aux oignons ou sur un lit d'oseille.

Oie marinée.

Après avoir désossé votre oie, faites la farce suivante: Hachez bien fin dix ou douze feuilles de sauge, deux ou trois pommes aigres; mêlez cela avec de la mie de pain, quatre onces de moëlle de bœuf, un bon verre de vin rouge, la moitié d'une muscade rapée, du poivre, du sel et un peu d'écorce de citron bien pilée. Vous faites de cela une belle et bonne farce, avec deux jaunes d'œufs, environ une heure avant de l'employer, et vous en remplissez votre oie, que vous faites frire jusqu'à ce qu'elle prenne une belle couleur; vous la mettez ensuite dans une casserole, avec deux pintes de jus, et vous la couvrez bien. Après l'avoir laissé migeoter deux heures, vous retirez l'oie; vous dégraissez la sauce, et vous y ajoutez une grande cuillerée de marinade de citron, une de vin rouge, un anchois haché bien menu, du macis concassé, du poivre et du sel à votre volonté. Faites épaissir la sauce avec du beurre et de la farine; faites-lui prendre un bouillon: dressez votre oie sur le plat; passez la sauce que vous verserez ensuite sur la volaille.

Pigeons à la Portugaise.

Coupez les pattes et les ailerons à quatre ou cinq pigeons, ouvrez-leur l'estomac, enlevez le foie et applatissez-les avec un rouleau. Vous faites une marinade chaude avec un peu de lard râpé; vous assaisonnez avec deux champignons, des oignons nouveaux, du poivre, du sel, du thym, du persil et un peu de muscade; on fait revenir le tout ensemble pendant quelques minutes; ayez soin de maintenir vos pigeons dans cette marinade, et laissez-les-y jusqu'au moment où vous les mettrez sur le gril. Vous prendrez autant de tranches de jambon minces que vous aurez de pigeons; vous les mettrez sur le gril avec une tranche de jambon sur chacun d'eux, et vous aurez soin, en les retournant, que les tranches de jambon se trouvent par-dessus. Quant à votre sauce, prenez du jus la valeur d'une cuillerée à pot, un peu de basilic, du thym, du persil et une échalotte hachée très-menue, quelques tranches de champignons : vous faites bouillir le tout ensemble pendant quelques minutes. Vous dressez vos pigeons sur le plat, avec l'estomac en dessous; vous mettez les tranches de jambon par-dessus : vous y versez la sauce, après avoir exprimé une orange et un citron, et vous servez.

Lapereaux à la Florentine.

Prenez trois lapereaux, que vous écorchez sans toucher aux oreilles. Lavez-les et séchez-les avec un linge. Désossez-les avec soin, à l'exception de la tête; ensuite applatissez-les; faites une farce avec un quarteron de lard râpé; ajoutez au lard

la mie d'un petit pain de deux sous, un peu de thym ou de l'écorce de citron hachée menue, du persil également haché fin, de la muscade, du poivre rouge et du sel à volonté. Mêlez le tout ensemble avec un œuf, et étendez ce mélange sur vos lapereaux : roulez-les jusqu'à la tête. Attachez-les serrés avec une brochette : fermez les issues pour empêcher la farce de s'échapper. Couchez les oreilles par derrière, et enveloppez-les séparément dans un linge : faites-les bouillir pendant une demi-heure. Avant de servir vos lapereaux, coupez-leur les mâchoires, fichez les yeux, dressés comme des oreilles ; mettez autour des lapereaux des quenelles et des champignons. Préparez une sauce blanche avec du jus de veau, un peu d'anchois, le jus de la moitié d'un citron, ou une petite cuillerée de marinade de citron. Passez la sauce et prenez un quarteron de beurre roulé dans de la farine, afin de l'épaissir. Remuez la casserole pendant que le beurre fond. Battez un jaune d'œuf; mettez-y un peu de bonne crême, de la muscade et du sel : mêlez cela avec le jus, et laissez migeoter sur le feu; mais ne faites pas bouillir, autrement votre crême tournerait : versez-la sur les lapereaux, et servez.

Effrayé de Lièvre.

Après avoir lavé votre lièvre, mettez du pudding dans son ventre, et mettez-le dans un pot ou dans une poissonnière. Vous y versez deux pintes de jus fort et éclairci, un litre de bon vin rouge, avec un citron coupé par tranches,

un bouquet de fines herbes, de la muscade, du poivre, du sel et cinq ou six clous de girofle; vous le couvrez bien et le laissez cuire à petit feu jusqu'aux trois quarts de sa cuisson. Retirez ensuite le lièvre, et après l'avoir mis dans un plat, saupoudrez-le avec de la mie de pain, des fines herbes hachées menues, un peu d'écorce de citron râpée et la moitié d'une muscade. Alors mettez-le devant le feu, et arrosez-le jusqu'à ce qu'il prenne une jolie couleur. En même temps vous dégraisserez le jus, et vous le ferez épaissir avec un jaune d'œuf. Vous mêlerez dans la sauce six œufs durs hachés menus, et quelques cornichons coupés bien minces : versez-la sur le lièvre et servez.

Faisan à l'Italienne.

Prenez une demi-douzaine d'huîtres; faites-les bouillir; ensuite mettez-les dans une casserole avec le foie du faisan coupé menu, un morceau de beurre, quelques oignons, un peu de persil, du poivre, du sel, des fines herbes et un peu des quatre épices. Laissez le tout peu de temps sur le feu et farcissez-en le faisan. Mettez le faisan dans la casserole avec un peu d'huile, des oignons, du persil, du basilic et du jus de citron. Laissez quelques minutes sur le feu; retirez ensuite, et couvrez le faisan de tranches de lard; embrochez-le et enveloppez-le de papier. Faites cuire quelques huîtres dans leur eau; mettez dans une casserole quatre jaunes d'œufs battus, la moitié d'un citron coupé en tranches, un peu de poivre, de la muscade râpé, un peu de persil

haché menu, un anchois haché, un peu d'huile, un bon verre de vin blanc, un morceau de beurre et un peu de coulis de jambon. Faites épaissir la sauce sur le feu, ensuite mettez-y les huîtres et assaisonnez la sauce à votre volonté. Le faisan rôti, dressez-le sur le plat, versez la sauce par-dessus et servez.

Perdrix en Aspic.

Hachez bien menu quelques échalottes, du persil, de l'estragon, de la civette, du cresson alénois, un peu de basilic, une gousse d'ail et un anchois; mêlez-les avec de la moutarde, de l'huile, du vinaigre, du poivre et du sel. En servant cette sauce froide dans une saucière, vous servez vos perdrix entières; si vous servez la sauce chaude, vous découpez vos perdrix comme une capilotade, et les faites chauffer dans un peu de bouillon, ensuite vous les mettez dans la sauce, et vous les faites chauffer ensemble sans bouillir. Vous pouvez servir de la même manière les perdrix et la sauce froide; mais alors il faut les mêler avec la sauce une heure et plus avant de les présenter.

Bécassines à la Paméla.

Après avoir ouvert vos bécassines par le dos, vous faites une farce avec les intestins, quelques câpres hachées, du persil, des échalottes, des champignons, du poivre, du sel, deux anchois hachés et un morceau de beurre. Alors vous mettez cette farce dans vos bécassines, vous les cousez et faites cuire dans une braise. Pendant la

cuisson, vous y versez un peu de coulis et du bon vin rouge. Lorsqu'elles sont cuites, vous dégraissez et passez la sauce. Si vous présumez qu'elle ne soit pas assez épaisse, jetez-y un peu de beurre roulé dans la farine, ensuite servez-la avec les bécassines.

Recette pour apprêter les RUFFS *et* REIFS (1).

Videz vos ruffs et reifs, et troussez-leur les pattes en croix comme aux bécassines, et faites-les rôtir à la broche. Vous ferez une sauce avec du bon jus, que vous épaissirez avec du beurre: mettez-les sur le plat avec une rôtie de pain par-dessous.

Pluviers, Grives, ect., *Vanneaux à la Périgourdine.*

Après avoir troussé vos pluviers comme des poulets, ou des pigeons, en étuvée, vous les faites cuire dans une bonne braise; et quand ils sont cuits, vous dégraissez et passez la sauce: On peut aussi les farcir et les rôtir comme les perdrix. Les vanneaux et les grives s'apprêtent de la même manière, et on les sert ordinairement avec une sauce au coulis.

Petits Oiseaux à la gelée savoureuse.

On prend huit ou dix petits oiseaux, auxquels

---

(1) Ces oiseaux, qui se trouvent principalement dans le Lincolnshire, en Angleterre, s'engraissent comme des poulets, avec du pain, du lait et du sucre. Ils deviennent si gras, qu'ils périraient si on ne les tuait à propos.

on ne coupe ni la tête ni les pattes : on leur met dans le ventre un bon morceau de beurre. Après les avoir mis dans un pot, que vous couvrez bien avec un linge, vous mettez ce pot dans l'eau bouillante jusqu'à parfaite cuisson. Séchez-les, faites votre gelée et mettez-en un peu dans un vase. Lorsqu'elle est prise, couchez-y trois ou quatre de vos oiseaux sur l'estomac, et couvrez-les de gelée : quand elle est prise, mettez dessus les autres oiseaux, la tête au milieu, et servez.

Saumon à la Hollandaise.

Prenez un morceau de beurre, du persil haché, des échalottes, des fines herbes, des champignons, du poivre et du sel ; mêlez le tout ensemble ; mettez un peu de ce mélange au fond du plat sur lequel vous devez servir votre poisson ; placez par-dessus quelques tranches minces de saumon, et par-dessus le saumon mettez le reste du beurre et des herbes. Parsemez de la mie de pain sur le tout ; arrosez de beurre et faites cuire au four. Après la cuisson, vous dégraissez votre poisson, et vous le servez avec une sauce claire.

Saumon roulé, autrement dit à l'Irlandaise.

Vous ouvrez un saumon dans sa longueur, vous en prenez la moitié, que vous désossez et blanchissez ; saupoudrez le côté de l'intérieur d'un mélange fait avec du poivre, du sel, de la muscade, quelques huîtres hachées, du persil et de la mie de pain. Vous roulez le saumon sur lui-même ; vous le mettez dans un plat creux et le

faites cuire au four bien chaud. Quand il est cuit, servez-le avec la sauce en usage pour les poissons, c'est-à-dire, avec le court bouillon.

Morue fraîche à la Norvégienne.

Prenez une petite morue, que vous couperez en cinq ou six morceaux; désossez-la et faites-la mariner avec du beurre chaud, du jus de citron, du persil haché, quelques échalottes et des fines herbes. Après l'avoir mise sur le plat dans lequel vous devez servir, avec la marinade dessus et dessous, vous la saupoudrez de mie de pain, et vous l'arrosez avec du beurre chaud; vous la faites cuire au four, et la servez avec la sauce que vous jugerez la meilleure.

Turbot au Four.

Vous frottez de beurre l'intérieur d'un plat de la grandeur de votre turbot; vous y mettez un peu de sel et de poivre, la moitié d'une grosse noix muscade et un peu de persil haché menu; versez-y une chopine de bon vin blanc; coupez et retirez la tête et la queue du turbot et couchez-le dans le plat; mettez par-dessus une autre chopine de vin blanc, l'autre moitié de la noix muscade, un peu de poivre, un peu de sel et du persil haché. Jetez des morceaux de beurre par-ci par-là, un peu de farine et beaucoup de mie de pain. Faites cuire au four jusqu'à ce que le turbot ait une belle couleur: ensuite dressez-le sur le plat. Remuez bien la sauce; versez-la dans une casserole; mettez-y un peu de farine: remuez encore et faites bouillir. Ensuite mettez-

y un bon morceau de beurre, deux cuillerées *de catchup*, et remuez. Quand elle a bouilli, versez-la dans votre saucière et servez.

Melettes au Four.

Après avoir frotté vos melettes de sel et de poivre, vous mêlez une chopine de vin rouge avec une pinte de vinaigre; vous y faites fondre un peu de cochenille, et vous mettez vos melettes dans un plat de terre creux; versez pardessus une suffisante quantité de ce mélange pour les couvrir; couvrez le plat d'un papier, et mettez-le au four pendant toute la nuit. C'est un bon mêts qui peut se conserver quelque temps, et qui est recherché par les gourmets.

Tortue à l'Américaine.

Vous retirez la tortue de l'eau la veille du jour que vous voulez l'accommoder, et vous la couchez sur le dos. Le matin, coupez-lui la tête, et suspendez-la par les nageoires de derrière, afin que le sang s'écoule entièrement. Ensuite vous lui coupez le ventre en rond et vous l'enlevez. Coupez autant de chair que vous pouvez, et jetez-la dans de l'eau de source avec un peu de sel; coupez les nageoires, et échaudez-les, ainsi que la tête. Enlevez les écailles; coupez toute la chair blanche, et jetez-la dans de l'eau fraîche avec du sel. Coupez les intestins et les poumons; lavez bien les poumons dans de l'eau, ensuite prenez les intestins et la mulette: fendez-les, lavez-les bien, et faites-les bouillir dans un grand vase plein d'eau, jusqu'à ce qu'ils soient tendres; en-

levez-en la peau intérieure, et coupez-les en morceaux de deux ou trois pouces de longueur. En même temps faites le bouillon de veau suivant: Prenez deux petits jarrets de veau, et mettez-les dans onze litres d'eau; faites bouillir; écumez bien; assaisonnez avec des navets, des oignons, des carottes, du céleri, et un gros bouquet de fines herbes. Faites bouillir jusqu'à ce que l'eau soit réduite à moitié, et passez-la. Mettez les nageoires dans une casserole, couvrez-les de ce bouillon de veau; assaisonnez avec un oignon haché bien menu et de fines herbes bien hachées, une demi-once de clous de girofle et de macis, et la moitié d'une muscade concassée. Faites bouillir à petit feu jusqu'à parfaite cuisson; ensuite retirez les nageoires, et mettez dans la sauce où elles ont cuit, un demi-litre de vin de Madère, et laissez migeoter un quart d'heure. Battez six blancs d'œufs avec le jus de deux citrons; versez la sauce dessus et faites bouillir; passez-la à travers un morceau de flanelle; faites-la bien chauffer; lavez bien les nageoires et mettez-les dans la sauce. Jetez un morceau de beurre au fond d'une casserole, ajoutez-y la chair blanche de la tortue, et faites-la suer jusqu'à ce qu'elle soit attendrie. Prenez les poumons et le cœur, couvrez-les de bouillon de veau, et ajoutez un oignon, des herbes et des épices; faites migeoter jusqu'à ce que cela soit tendre. Retirez les poumons, passez la sauce, faites-la épaissir; mettez-y une bouteille de vin de Madère, et assaisonnez-la de poivre rouge et de sel assez abondamment; mettez-y les poumons et la sauce blan-

che, et faites-les bouillir à petit feu pendant un quart d'heure. Faites quelques quenelles de la chair blanche de la tortue, au lieu de veau. Si vous avez des œufs de tortue, faites-les blanchir. A leur défaut, faites des quenelles avec douze jaunes d'œufs durs. Prenez le dos, entourez le bord avec une pâte; assaisonnez-le dans l'intérieur avec du poivre, du sel et un peu de vin de Madère; mettez-le au four pendant une demi-heure; ensuite mettez par-dessus la chair blanche, la farce, les œufs, et faites cuire au four une demi-heure. Prenez les os et trois onces de bouillon de veau; assaisonnez avec un oignon, un bouquet de fines herbes et deux morceaux de macis; faites bouillir cela pendant une heure, passez-le au tamis, faites-le épaissir avec du beurre et de la farine; mettez-y un grand verre de vin de Madère; faites encore bouillir une demi-heure, et assaisonnez avec du poivre rouge et du sel à votre volonté: ceci fait la soupe. Prenez le ventre, et faites avec un couteau une ouverture entre la chair et l'écaille; remplissez cette ouverture de hachis; assaisonnez-le en dessus avec de fines herbes hachées menues, une échalotte hachée, du poivre, du sel et un peu de vin de Madère. Mettez une pâte autour du bord, et faites cuire au four pendant une heure et demie. Prenez les intestins et la mulette, mettez-les dans une casserole avec un peu de bouillon, un oignon, un bouquet de fines herbes et deux morceaux de macis bien concassés; faites épaissir avec un peu de beurre roulé dans la farine; faites bouillir doucement pendaut une

demi-heure, et assaisonnez avec du poivre et du sel. Battez deux jaunes d'œufs dans un demi-setier de crême ; versez ce mélange dans la casserole et remuez jusqu'à ce qu'il soit prêt à bouillir. Dressez vos plats dans l'ordre suivant : le ventre, la croupe, le dos au centre, la fricassée d'un côté, les nageoires de l'autre. Ces nageoires, servies froides, sont un mêts délicat, et, pour ainsi dire, le *nec plus ultrà* de la gastronomie.

Pudding ordinaire.

Vous battez fortement trois œufs avec deux grandes cuillerées de farine, un peu de sel et deux verres de lait ou de crême. Vous donnez à ce mélange la consistance d'une pâte à crêpes ; vous battez bien le tout ensemble, et vous faites cuire une demi-heure dans de l'eau bouillante et enveloppé d'un linge.

Pudding de tranches de bœuf.

On fait une bonne pâte avec de la farine et de la graisse de rôti, ou avec de la graisse crue de mouton hachée menue ; on la fait épaisse : vous prenez un morceau de bœuf salé qui ait trempé vingt-quatre heures dans de l'eau douce ; vous l'assaisonnez avec un peu de poivre ; vous le mettez dans la pâte ; roulez-la bien ; enveloppez-la dans un linge ; nouez-le, et faites cuire dans une chaudronnée d'eau bouillante. Cinq heures de cuisson suffisent, s'il est du poids de quatre ou cinq livres. Les puddings se mangent chauds ou froids. Ceux à la viande sont meilleurs chauds. En retirant les puddings de l'eau bouil-

lante, quand on veut les manger froids, on le trempe un instant dans de l'eau froide, afin d'en détacher le linge plus aisément, à moins qu'on ait eu la précaution de graisser le linge avec du beurre frais, avant de le faire cuire. Les puddings susceptibles de s'enfler en cuisant, doivent être noués lâches; ceux qui sont de substance liquide, doivent être noués serrés. Il ne faut mettre les puddings dans l'eau, pour les faire cuire, que quand elle est bouillante.

Pudding à l'Yorck-Shire.

Après avoir battu cinq œufs dans une pinte de lait, que vous mêlez avec de la farine, jusqu'à ce que le tout ait pris la consistance d'une pâte à la crême, vous y mettez un peu de sel de gingembre et de muscade râpée; vous frottez de beurre une lèchefrite ou une poële à frire vous la placez sous un morceau de bœuf, de mouton, ou sous une longe de veau à la broche, et vous mettez votre pudding dedans. Lorsque le côté supérieur a pris couleur, vous le coupez en morceaux carrés, et vous tournez de l'autre côté pour qu'il se colore de même. Mettez votre pudding sur un plat chaud, après l'avoir bien dégraissé, et servez chaud.

Pudding noir.

Vous faites bouillir dans de l'eau un quart de gruau pendant une demi-heure; vous l'égouttez et mettez dans une grande casserole. Conservez deux pintes de sang de cochon que vous venez de tuer; remuez-le jusqu'à ce qu'il soit froid;

alors mêlez-le avec le gruau et agitez bien ce mélange. Assaisonnez-le avec une cuillerée de sel, deux gros de clous de girofle, de macis et de muscade : séchez, battez bien et mêlez le tout ensemble. Prenez un peu de sarriette, de petite marjolaine, du thym et quelques feuilles de pouliot hachés bien menus, pour donner du goût à votre pudding. Le lendemain, prenez la panne du cochon, coupez-la en petits morceaux; lavez les boyaux; liez-les par un des bouts, et commencez à les remplir. Faites-y entrer une grande quantité de panne; remplissez-les aux trois quarts; liez-les alors par l'autre bout, et donnez à vos puddings la longueur que vous voulez; piquez-les avec une épingle, et mettez-les dans une chaudière d'eau bouillante : faites-les bouillir à petit feu pendant une heure, ensuite faites-les égoutter et sécher sur de la paille.

Dumplings aux Pommes.

Pelez des pommes, enlevez-en les cœurs et remplissez l'espace vide de confitures de coings, de sucre ou de marmelade d'oranges. Prenez un morceau de pâte froide, et faites-y un creux comme si vous vouliez faire un pâté. Introduisez une pomme dans ce creux, donnez la même forme à un autre morceau de pâte, et emboîtez-les l'un sur l'autre. Liez votre dumpling dans un linge, faites-le bouillir trois quarts d'heure et servez.

Dumplings de Prunes de Damas.

Vous faites une bonne pâte chaude, que vous

roulez mince; vous la mettez sur un plat, et placez par-dessus une certaine quantité de prunes de Damas. Mouillez les bords de la pâte, fermez-la, faites-la bouillir dans un linge pendant une heure. Versez du beurre chaud sur votre dumpling, et servez-le tout entier, après avoir râpé du sucre sur les bords du plat.

Dumplings fermes.

Vous faites une pâte avec un peu de sel, de la farine et de l'eau; vous la roulez en boules de la grosseur d'un œuf de dinde. Mettez dedans des raisins de Corinthe. Roulez ces boules dans un peu de farine, enveloppez-les d'un linge, et faites-les cuire dans de l'eau bouillante une demi-heure.

Dumpling à la Norfolk.

Vous mettez un grand verre de lait, deux œufs, un peu de sel, dans une pâte épaisse faite avec de la farine; vous trempez votre pâte dans une casserole d'eau bouillante: deux ou trois minutes suffisent pour la cuire. Ayez soin que l'eau bouille bien quand vous y mettrez votre pâte. Vous jetterez ensuite votre dumpling sur un tamis, pour égoutter, après quoi vous le dresserez sur un plat et le servirez avec du beurre frais.

Crêpes.

Vous battez bien huit jaunes d'œufs et la moitié des blancs, et vous les mêlez avec une pinte de lait. Délayez d'abord votre farine avec un peu de lait, et versez-la par degrés sur les œufs; ajoutez deux cuillerées de gingembre concassé, un

petit verre d'eau-de-vie, un peu de sel, et remuez bien. Mettez un peu de beurre dans une poële, versez-y de votre pâte une cuillerée suffisante pour faire une crêpe, et balancez votre poële afin que la pâte s'étende convenablement. Secouez la poële, et retournez votre crêpe, lorsque vous la croyez cuite d'un côté. Quand elle l'est des deux côtés, mettez-la sur un plat devant le feu. Recommencez et continuez de même, jusqu'à ce que vous ayez la quantité de crêpes que vous désirez. Saupoudrez-les d'un peu de sucre avant de les servir.

Crêpes à l'Orvale.

Mettez trois œufs et un peu de sel, sur trois cuillerées de farine de riz; battez bien le tout dans un demi-litre de lait; faites la pâte très-légère; mettez-y quelques feuilles d'orvale lavées et séchées; faites frire vos crêpes dans du sain-doux; donnez-leur une belle couleur, et versez par-dessus un peu de beurre chaud.

Crêpes au Riz.

Vous mêlez trois cuillerées de farine de riz avec un litre de crême; vous placez ce mélange sur un feu doux, et vous le remuez jusqu'à ce qu'il soit aussi épais que de la bouillie. Mettez-y une demi-livre de beurre et une muscade râpée. Mettez-le dans une casserole de terre, et dès qu'il est froid, jetez-y trois ou quatre cuillerées de farine, un peu de sel et de sucre, et neuf œufs bien battus. Après avoir remué et mêlé bien le tout ensemble, vous faites frire vos crêpes. Si

vous n'avez pas de crême, prenez du lait nouvellement trait : dans ce cas, il faut augmenter la dose du riz d'une bonne cuillerée.

Crêpes Œillets.

Vous faites bouillir une grosse betterave jusqu'à ce qu'elle soit cuite, et vous la broyez bien dans un mortier de marbre. Mettez-y quatre jaunes d'œufs, deux cuillerées de farine et trois cuillerées de crême : sucrez à votre volonté ; râpez la moitié d'une muscade, et ajoutez-y un petit verre d'eau-de-vie. Mêlez bien le tout ensemble, et faites frire vos crêpes. Garnissez-les avec des confitures vertes, des tiges de myrthe vert, ou des conserves d'abricots.

Crêpes aux Amandes.

Vous blanchissez une livre d'amandes fines, et vous les trempez dans un demi-litre de crême, avec dix jaunes et quatre blancs d'œufs. Retirez-les ensuite, et broyez-les bien dans un mortier. Mêlez-les de nouveau avec la crême et les œufs, et ajoutez-y un peu de mie de pain et du sucre. Agitez bien le tout ensemble, et faites frire vos crêpes.

Beignets à l'Allemande.

Après avoir pelé quelques pommes cassantes, ôtez-en le cœur, et coupez-les en morceaux ronds. Mettez dans une casserole un poisson d'eau-de-vie de vin, une cuillerée de sucre fin râpé et un peu de canelle. Mettez vos pommes dans ce mélange ; placez la casserole sur un feu doux, et remuez souvent, mais ne rompez pas vos

pommes. Mettez du sain-doux dans la poële, et quand il bout, séchez vos pommes, passez-les à la farine et mettez-les dans la poële; râpez un peu de sucre dans un plat, et posez-le sur le feu. Dressez vos beignets sur ce plat, que vous saupoudrez de sucre et que vous glacez avec une salamandre rougie au feu.

Beignets à la Tanaisie.

Versez un demi-litre de lait bouillant sur la mie de deux petits pains; laissez la mie de pain une heure dans cet état, ensuite mettez-y du jus de tanaisie pour lui donner de la saveur. Ajoutez-y un peu de jus d'épinards pour la colorer de vert; mettez-y une cuillerée d'eau-de-vie; sucrez-la à votre volonté; râpez-y la moitié d'une écorce de citron, battez quatre jaunes d'œufs et mêlez le tout ensemble. Mettez cette préparation dans une casserole, avec un quarteron de beurre, posez-la sur un feu doux, et remuez-la jusqu'à ce qu'elle soit épaisse. Otez-la du feu et laissez-la reposer deux ou trois heures; ensuite versez-la par cuillerées dans du sain-doux bouillant. Vos beignets faits, râpez du sucre par-dessus, et servez-les avec du vin dans une saucière.

Flummery de corne de cerf.

Vous mettez dans une casserole quatre onces de corne de cerf, avec deux pintes d'eau de source, et vous faites migeoter sur le feu jusqu'à ce que l'eau soit réduite à une chopine; passez-le au tamis; mettez-le dans une casserole; blanchissez et broyez une demi-livre d'amandes dou-

ces avec un peu d'eau de fleur d'orange; mêlez un peu de votre gelée avec les amandes, et sucrez-les suffisamment; ensuite passez-les au tamis; mêlez-les bien avec le reste de la gelée, et quand le tout n'est plus que tiède, versez la gelée dans des moules ou dans des espèces de compotiers qui puissent contenir environ un demi-setier. Quand la gelée est refroidie, plongez vos moules ou vos compotiers dans de l'eau chaude; renversez-les sur un plat : faites un mélange avec un peu de vin blanc et de sucre, et mettez-le dans le plat.

Bagatelle.

Vous mettez un demi-verre de vin blanc dans un litre de bonne crême; vous y exprimez aussi un jus d'orange ou de citron; râpez-y une écorce de citron et du sucre. Fouettez vivement ce mélange avec des verges. Enlevez la neige à mesure qu'elle se forme, et faites-la égoutter sur un tamis de crin. Mettez dans un plat un quarteron de macarons, quelques gouttes de ratafia, et mouillez-les avec du vin sucré. Faites bouillir une chopine de lait ou de crême, sucrez-la et mêlez-y quatre jaunes d'œufs battus. Mettez-la sur un feu doux, et remuez-la jusqu'à ce qu'elle s'épaississe; ensuite versez-la sur les macarons, et quand elle est refroidie, mettez la neige par-dessus. Parsemez sur la surface des nompareilles de différentes couleurs.

Melons au Candi.

Après avoir coupé vos melons en quartiers, et

jeté tout l'intérieur, vous versez sur vos melons une dose de sirop léger, suffisante pour les couvrir; vous les faites bouillir dans le sirop jusqu'à ce qu'ils soient cuits; ensuite vous les retirez de la poêle et les gardez dans le sirop deux ou trois jours: ayez l'attention qu'ils soient bien couverts par le sirop, afin qu'ils puissent s'en pénétrer entièrement. Ensuite, ôtez-les du sirop, et faites bouillir ce dernier jusqu'à ce qu'il soit candi: trempez-y vos quartiers de melons, ensuite faites-les sécher sur un tamis, dans un four peu chaud.

Concombres marinés.

Prenez de petits concombres verts, mettez-les dans un mélange d'eau et de bière pendant dix jours, ou jusqu'à ce qu'ils jaunissent: remuez-les deux fois par jour, autrement ils s'amolliraient. Otez-les de l'eau quand ils sont jaunes, et couvrez-les d'une grande quantité de feuilles de vigne. Mettez votre eau sur le feu; quand elle bout, versez-la sur les concombres. Renouvelez ce procédé jusqu'à ce qu'ils deviennent d'un beau vert. Mettez dessus beaucoup de feuilles de vigne, et couvrez le vase d'un linge et d'un plat, afin d'empêcher l'évaporation; alors faites-les égoutter sur un tamis, et préparez la marinade suivante: mettez sur deux litres de vinaigre de vin blanc, une demi-ouce de macis, dix clous de girofle, une once de gingembre coupé par tranches, une once de poivre noir et une poignée de sel. Faites bouillir tout cela ensemble pendant cinq minutes, versez-le bouillant sur vos concombres; après les avoir laissé refroidir, couvrez-les bien avec un

parchemin : vous pouvez aussi les mariner avec du vinaigre de bière ou du vinaigre distillé, en y ajoutant trois gousses d'ail ou d'échalottes.

Asperges marinées.

Prenez des asperges grosses et belles, coupez-en tout le blanc et lavez le vert dans de l'eau de source ; ensuite mettez-les dans une autre eau bien propre, et laissez-les-y deux ou trois heures. Remplissez une grande casserole d'eau de source, et jetez-y une grosse poignée de sel : mettez-la sur le feu, et quand elle bout mettez-y vos asperges en petite quantité à-la-fois ; ôtez-les de la casserole, faites-les refroidir sur un linge ; composez une marinade avec une dose de vinaigre de vin blanc proportionnée à la quantité de vos asperges ; mettez-y une once de sel commun ; faites bouillir le vinaigre, et mettez vos asperges dans un pot de grès. Sur quatre litres de marinade, mettez deux muscades, deux gros de macis, deux gros de poivre blanc en grains, et versez cette marinade chaude sur vos asperges ; couvrez le pot avec un linge plié en quatre ; laissez-le une semaine en cet état : ensuite faites bouillir la marinade. Attendez encore une semaine, après laquelle vous ferez de nouveau bouillir la marinade, et la verserez bouillante sur les asperges : laissez refroidir, et ayez grand soin de boucher le pot avec du parchemin et une peau par-dessus.

Betteraves rouges marinées.

Faites bouillir vos betteraves jusqu'à ce qu'elles soient tendres ; pelez-les et donnez-leur telle

forme qu'il vous plaira. Versez par-dessus une marinade bouillante, faite avec du vinaigre de vin blanc, un peu de poivre, du gingembre et un raifort coupé en tranches.

Maquereaux marinés.

Prenez, pour six gros maquereaux coupés en tronçons, une once de poivre en poudre, trois muscades, un peu de macis et une poignée de sel. Mêlez bien le sel et les épices ensemble; ensuite faites deux ou trois trous dans chaque tronçon, et enfoncez-y l'assaisonnement. Frottez d'assaisonnement la surface des tronçons; faites-les frire dans de l'huile d'olive, jusqu'à ce qu'ils aient une belle couleur. Laissez-les égoutter et refroidir; mettez-les dans un pot de grès avec du vinaigre pour les couvrir, et versez de l'huile d'olive par-dessus. Ce mêts se conserve long-temps si le pot est bien bouché.

Saumon mariné.

Après avoir écaillé, vidé et lavé votre saumon proprement, vous le mettez dans une chaudière d'eau de source bouillante, avec une poignée de sel, des quatre épices, des clous de girofle et du macis. Trois quarts d'heure suffisent pour le cuire, s'il est petit, et une heure, s'il est gros. Retirez-le et laissez-le refroidir. Passez dans un tamis la marinade dans laquelle il a cuit; quand elle est refroidie, mettez votre saumon dans un pot et versez la marinade par-dessus.

Huîtres marinées.

Vous mettez dans un vase cent huîtres avec

leur eau, ayant soin de ne pas les couper en les ouvrant, parce qu'on leur ferait perdre toute leur beauté. Séparez-les de leur eau et lavez-les proprement; mettez leur eau dans une casserole; et faites-la bouillir un instant. Passez-la au tamis et laissez-la reposer une demi-heure. Séparez-la du dépôt, mettez-la dans une casserole, avec un demi-setier de vin blanc, autant de vinaigre, un peu de sel, une demi-once de clous de girofle et de macis, un peu des quatre épices, du gros poivre, une noix muscade coupée en tranches, et dix ou douze feuilles de laurier. Faites bouillir cinq minutes, ensuite mettez-y vos huîtres : faites-les bouillir une minute ou deux; mettez-les dans des petits pots de grès, et quand elles sont refroidies, versez un peu d'huile d'olive par-dessus; bouchez les pots avec du parchemin et un morceau de peau : placez-les dans un endroit sec et frais. Lorsque vous débouchez les pots pour faire usage de vos huîtres, enlevez l'huile, arrangez les huîtres sur un plat, avec un peu de marinade, et garnissez-les avec du persil frais.

Éperlans marinés.

Pilez une demi-once de poivre, une demi-once de muscade, deux gros de macis, une demi-once de salpêtre, et un quarteron de sel commun. Lavez une centaine de beaux éperlans, videz-les, mettez-les par couches dans un pot de grès; saupoudrez chaque couche avec un peu de l'assaisonnement indiqué ci-dessus, et ajoutez-y quatre feuilles de laurier. Faites bouillir un peu de vin rouge, et versez-le sur les éperlans. Cou-

vrez-les avec une assiette, et lorsqu'ils sont refroidis, bouchez bien le pot.

Esturgeon mariné.

Coupez un esturgeon en gros morceaux, lavez-le et liez-le avec du jonc. Faites une marinade avec une égale quantité de vinaigre et d'eau de source, un peu de sel, quelques clous de girofle, du macis et des quatre épices. Faites-la bouillir, ensuite mettez-y votre esturgeon, que vous ferez bouillir jusqu'à ce qu'il soit tendre : ôtez-le et laissez-le refroidir. Passez la marinade au tamis; mettez votre esturgeon dans un pot de grès, aussi pressé que vous pourrez; versez la marinade pardessus, et couvrez bien le pot.

Jambon de Bœuf salé et fumé.

Prenez la cuisse d'un petit bœuf gras, coupez-la en forme de jambon. Pilez bien quatre onces de sel gris, deux onces de salpêtre et deux onces de sel de prunelle; mêlez avec cela une demi-livre de sucre, deux livres de sel commun et une poignée de baies de genièvre pilées. Cette quantité suffit pour un jambon de bœuf de quinze livres; mais, plus gros, il faut augmenter la dose en proportion. Frottez bien le jambon avec ces ingrédiens, et retournez-le chaque jour dans la saumure pendant un mois; ensuite ôtez-le de la saumure, et frottez-le avec du son ou de la sciure de bois : faites-le sécher, et accrochez-le dans un endroit sec et frais.

Bœuf à la Yorkshire.

Après avoir coupé en deux la culotte ou les

côtes d'un bœuf, vous pilez une demi-livre de sel gris, quatre onces de salpêtre, quatre onces de sel de prunelle et deux poignées de baies de genièvre. Vous y mêlez une livre de cassonade et trois livres de sel commun, dose pour vingt livres de bœuf. Frottez bien votre bœuf avec ces ingrédiens; couchez-le dans un saloir; retournez-le et frottez-le tous les jours avec la saumure, pendant quinze jours; ensuite ôtez-le; séchez-le avec un linge, et pendez-le au plancher de la cuisine jusqu'à ce qu'il soit bien sec, ou accrochez-le dans une cheminée dans laquelle vous entretiendrez un feu modéré.

Saucisses d'Oxford.

Hachez une livre de jeune porc, gras et maigre, sans nerfs ni peau, une livre de veau maigre, une livre de graisse de bœuf. Mettez-y une demi-livre de pain émietté, la moitié d'une écorce de citron hachée menue, une muscade rapée, cinq feuilles de sauge lavées et hachées menues, une cuillerée à café de poivre, deux cuillerées à café de sel, un peu de thym, de sarriette et de marjolaine hachés menus. Mêlez bien le tout, mettez-le dans un pot bien couvert. Quand vous voulez en faire usage, roulez vos saucisses, faites-les frire dans du beurre frais, ou faites-les griller sur un feu vif.

Faux Verrat.

Frottez avec du salpêtre la peau du ventre et la tête d'un petit pourceau; laissez-les quatre jours dans cet état, ensuite lavez-les proprement. Faites bouillir la tête, enlevez-en toute la chair

et coupez-la en morceaux. Faites cuire quatre pieds de bœuf, désossez-les, coupez la chair en tranches minces, mêlez-la avec la tête; puis mettez tout cela dans la peau du ventre: roulez-la et liez autour une feuille d'étain mince. Faites bouillir pendant quatre heures votre faux verrat; retirez-le de l'eau; posez-le sur un bout, en laissant toujours votre chair dans la feuille d'étain; couvrez l'ouverture de l'autre bout avec une assiette de bois chargée d'un poids lourd, et laïssez reposer ainsi toute la nuit. Le lendemain, retirez la viande de la feuille d'étain, liez-la avec un cordon; mettez-la dans de l'eau de source avec du sel: alors vous pourrez en faire usage quand vous voudrez.

VINS FACTICES.

Vin de Groseilles rouges.

Prenez des groseilles bien mûres, dégrappez-les, mettez-les dans un grand vase, et écrasez-les avec un pilon de bois. Mettez-les pendant vingt-quatre heures dans une cave, afin qu'elles fermentent; ensuite passez les à travers un tamis de crin; ayez soin sur-tout de ne pas tremper les mains dans la liqueur. Mettez-y du sucre dans la proportion de deux livres et demie sur quatre litres de liqueur; remuez bien, et versez la liqueur dans un tonneau; ajoutez-y de l'eau-de-vie dans la proportion d'un litre pour vingt-quatre litres de liqueur. Laissez-la six semaines en cet état; si elle est bien claire, mettez-la en bouteilles; si elle ne l'est pas assez, soutirez-la dans un autre tonneau ou dans de grandes bouteilles, et, quinze jours après, tirez-la dans des bouteilles ordinaires.

Vin d'Orange.

Dans vingt-quatre pintes d'eau de source, mettez douze livres de beau sucre râpé, et dix blancs d'œufs bien battus; faites bouillir le tout trois quarts d'heure. Quand ce mélange est refroidi, mettez-y six cuillerées de levures de bière, avec le jus de douze citrons. Pelez ces citrons,

mettez-les dans un pot à couvercle, avec deux livres de sucre. Le lendemain, écumez ce mélange de sucre et de citron, et réunissez-le aux vingt-quatre pintes d'eau de source. Ajoutez-y le jus et l'écorce de cinquante oranges, mais ne mettez pas la partie blanche des écorces; laissez fermenter tout cela pendant deux jours et deux nuits; ensuite mêlez-y deux pintes de vin blanc, puis soutirez-le dans un tonneau.

Vin de Sureau.

Cueillez des baies de sureau dans leur maturité et par un temps sec; mettez-les dans un pot de grès; mettez le pot au four, ou dans une chaudière d'eau bouillante, jusqu'à ce qu'il soit bien échauffé; ensuite ôtez les baies et pressez-les fortement dans un linge pour en faire sortir le jus. Mettez ce jus dans une chaudière propre; ajoutez-y du sucre dans la proportion d'une livre pour un litre de jus. Faites-le bouillir et écumez-le bien. Quand il est clarifié, mettez-le dans un pot de grès, et lorsqu'il est refroidi bouchez-le hermétiquement; laissez-le en cet état jusqu'à ce que vous fassiez du vin de raisin sec; ensuite, quand vous mettez votre vin en tonneau, mêlez-y de ce sirop de sureau dans la proportion d'un bon verre pour quatre litres de vin.

Vin de Cerises.

Cueillez des cerises en maturité, détachez-en les queues; pressez les cerises à travers un tamis de crin; mettez deux livres de sucre râpé pour quatre litres de liqueur; remuez bien cela, et

versez-le dans un tonneau : quand la liqueur a fermenté, bouchez bien le tonneau pendant trois mois, ensuite mettez le vin en bouteilles..

Ratafia de Guignes ou d'Alkekanges.

Épluchez huit livres des plus belles guignes et autant de merises, et broyez-les dans un mortier; mettez-les dans un tonneau; versez vingt-quatre litres d'eau-de-vie par-dessus; ajoutez-y deux livres de sucre concassé et un litre de vin d'Espagne; remuez bien le tout, et laissez-le deux mois en cet état : ensuite, tirez la liqueur dans des bouteilles et bouchez-les avec du liège.

Vin d'Abricots.

Vous faites bouillir six livres de sucre dans six litres d'eau, et vous l'écumez bien; mettez dans ce mélange douze livres d'abricots pelés et sans les noyaux; faites-les bouillir jusqu'à ce qu'ils soient cuits; passez le jus, versez-le dans une grande bouteille de grès, et quand il sera clarifié, vous le mettrez dans des bouteilles ordinaires; bouchez-les bien avec du liège et gardez-les dans un lieu frais.

Vin de Coings.

Prenez vingt coings en pleine maturité et par un temps sec; essuyez-les avec un gros linge, et râpez-les aussi près du cœur que vous pourrez, sans cependant l'atteindre. Faites bouillir quatre litres d'eau de source, jetez-y vos coings, et faites-les bouillir doucement pendant un quart d'heure; ensuite passez-les; mettez le jus dans un vase de terre, avec deux livres de bon sucre;

pelez deux citrons; jetez-en l'écorce dans le vase; passez-en le jus à travers un tamis, et remuez le tout jusqu'à ce qu'il soit entièrement refroidi; ensuite faites bien griller une légère tranche de pain; frottez-la avec un peu de levure de bière; mettez-la vingt-quatre heures dans la liqueur, que vous couvrirez bien; ensuite ôtez le pain et l'écorce de citron: mettez la liqueur dans un tonneau.

Shrub à l'Orange.

Mettez quatre-vingt litres d'eau, cent livres de sucre concassé; faites bouillir cette eau jusqu'à ce que le sucre soit fondu; écumez-la bien, et laissez-la refroidir dans une cuve. Quand elle est refroidie, tirez-la dans un tonneau; ajoutez-y cent vint litres du rhum de la Jamaïque et soixante litres de jus d'orange. Ayez soin de passer votre jus d'orange, afin qu'il ne s'y trouve point de pepins. Mêlez le tout ensemble; ensuite battez six blancs d'œufs; mêlez-les avec le shrub; laissez-le s'éclaircir pendant une semaine: ensuite tirez-le en bouteilles.

Vin de Navets.

Vous pelez une certaine quantité de navets, que vous coupez en tranches et mettez sous le pressoir à pommes, afin d'en tirer tout le jus; mêlez-y du sucre dans la proportion de trois livres pour quatre litres de jus; versez ce jus dans un tonneau d'une grandeur convenable; ajoutez-y de l'eau-de-vie dans la proportion d'un bon verre pour quatre litres de jus. Ne bouchez pas tout-à-fait le tonneau pendant une semaine, pour voir

si le vin fermente; s'il ne travaille plus, bouchez bien le tonneau: soutirez-le au bout de trois mois, et mettez-le en bouteilles.

Vin de Mûres sauvages.

Après avoir cueilli vos mûres en pleine maturité, vous les mettez dans un vase de bois ou de pierre, auquel il y ait un robinet; versez par-dessus autant d'eau bouillante qu'il en faut pour les couvrir. Dès que l'eau est assez refroidie pour pouvoir y plonger la main, écrasez les mûres, ensuite couvrez le vase, et laissez la fermentation se faire pendant trois ou quatre jours; tirez alors le jus au clair dans un vase, et mettez-y du sucre humecté dans la proportion d'une livre et demie pour dix litres de jus. Remuez bien, et laissez fermenter pendant dix jours. A cette époque, tirez le vin par le robinet; passez-le à la chausse, et versez-le dans un grand tonneau. Prenez quatre onces de colle de poisson, faites-les tremper pendant douze heures dans un demi-litre de vin blanc; faites-les bouillir à petit feu jusqu'à ce que la colle soit dissoute. Prenez alors quatre litres de votre jus de mûres; mêlez-les avec la colle de poisson; faites-les bouillir un instant ensemble, et versez-les bouillans sur la totalité du jus. Mettez le vin dans un tonneau; bouchez le tonneau jusqu'à ce qu'il ait cessé de travailler; quand le vin est éclairci mettez-le en bouteilles, que vous boucherez avec du liège; gardez-les dans un cellier frais: trois mois après ce vin sera bon à boire.

EAUX CORDIALES.

Eau de Lait.

Hachez un peu de la rue, du chardon béni, de l'absynthe, deux grosses poignées de chaque; quatre poignées de menthe, autant de baume et d'angélique, et mettez-les dans un alambic au bain-marie; versez trois pintes de lait par-dessus: poussez vivement le feu jusqu'au moment où la distillation commence; ensuite ralentissez-le. Vous pouvez distiller deux litres d'eau de lait: le premier litre peut se conserver toute l'année.

Eau de Noix.

Vous broyez un demi-quart de boisseau de belles noix vertes dans un grand mortier; vous les mettez dans un vase, avec une poignée de baume broyé; versez sur le tout deux pintes de bonne eau-de-vie. Couvrez bien ce mélange, et laissez-le trois jours en cet état; le quatrième jour, distillez-le au bain-marie: on peut en distiller trois litres en un jour.

Eau de Guignes.

Vous écrasez six livres de guignes; vous y mettez des sommités de romarin, de la marjolaine, de la menthe poivrée, de l'angélique, du baume et des fleurs de souci, une poignée de chaque; une once de violette sèche, des graines d'anis et de fenouil, une demi-once de chaque. Après avoir bien écrasé les graines et haché les

herbes, vous mêlez bien le tout et le distillez au bain-marie.

Eau digestive.

Cette eau, qui est de la première nécessité pour un gastronome de profession, se compose de la manière suivante :

On prend de la civette, de la sauge, du baume, de la menthe, de la rue, de l'absynthe romaine, du cochléaria, de la berle, du cresson de fontaine, une poignée de chaque; deux poignées de capillaire; un demi-quart de boisseau de pavot, s'il est frais, moitié moins s'il est sec; de la cochenille et du safran, une once; des anis, des graines de carvi, de la coriandre et des graines de cardamome, une once de chaque; deux onces de réglisse râpée, une livre de figues fendues, une livre de raisins secs débarrassés de leurs pepins, une once de graine de genièvre pilée, une once de noix-muscade concassée, une once de macis pilé, une once de graine de fenouil pulvérisé, et un peu de fleurs de romarin, de souci et de sauge. On met tout cela dans un pot de grès, et on verse par-dessus douze litres de bonne eau-de-vie. Bouchez bien le pot, laissez-le près du feu pendant trois semaines; remuez-le tous les deux jours, et bouchez-le bien chaque fois. Ensuite passez la liqueur et mettez-la en bouteilles. Versez encore sur vos ingrédiens une bouteille de bonne eau-de-vie; laissez cela infuser pendant une semaine, en le remuant une fois par jour. Distillez alors toute votre liqueur au bain-marie, et vous aurez une belle eau blanche propre à prévenir et à guérir les indigestions.

LE
PATISSIER IMPERIAL.

LE

PATISSIER IMPERIAL,

OU

RECUEIL choisi de tous les meilleurs procédés pour faire une pâtisserie aussi élégante que délicieuse, d'après les plus célèbres artistes en ce genre.

NOUVELLE ÉDITION,

Considérablement augmentée, d'après tous les dispensaires qui ont paru jusqu'à ce jour.

PAR M. R..... Pâtissier et homme de bouche.

A PARIS,

Chez DELACOUR, Libraire, rue J.-J. Rousseau, n.° 14, vis-à-vis la Poste aux Lettres.

1813.

COUP-D'ŒIL GÉNÉRAL

Sur la Pâtisserie.

LA Pâtisserie est portée aujourd'hui au plus haut degré de perfection. Toutes les parties de cet art difficile ont subi une amélioration si étonnante, qu'elles suffisent pour attester en cuisine la supériorité du 19e. siècle sur le 18e.

La Pâtisserie est à la cuisine ce que les figures de rhétorique sont au discours : elle en est la vie et l'ornement. Une harangue sans figures et un dîner sans pâtisserie, seraient également insipides ; mais comme il n'appartient pas à tout le monde d'être éloquent, de même bien peu savent manier convenablement la pâte. Les bons pâtissiers sont presque aussi rares que les grands orateurs ; et si, dans l'histoire de la parole, on trouve tout au plus six ou sept grands écrivains, on aura peine, dans l'histoire du four, à citer cinq ou six fameux artistes.

La Pâtisserie est un art tout à-la-fois agréable et utile, dans lequel les jolies femmes feraient bien de s'exercer ; elles

trouveraient une occasion, un plaisir et des moyens sûrs de recouvrer ou de conserver leur embonpoint et leur fraîcheur. Nous citerons à ce sujet quelques lignes d'un écrivain très-recommandable en cuisine et en pâtisserie, et auquel on doit les meilleurs ouvrages qui existent sur l'art alimentaire.

» Un art capable, dit M. Jourdan le » Cointre, de chasser l'ennui de tous les » états, d'offrir des amusemens variés, » de donner un exercice doux et salutaire » à toute notre machine, d'en dissiper » tous les engorgemens qui sont la source » de tant de maladies cruelles, qui nous » rend l'appétit, la force et la gaieté, » nous offre mille productions, réunit » par fois nos amis, et tend à la per- » fection d'un art connu et révéré dans » l'antiquité la plus reculée, mérite, je » crois, quelque attention de la part de » tous ceux qui composent la société.

» Femmes aimables et charmantes que » l'ennui ou les douleurs dévorent, s'é- » crie le même auteur, sortez du fauteuil » meurtrier qui consume le printems de » vos jours; que ces moules destinés à » former tant de friandises recherchées, » cessent d'être maniés par des mains » souvent dégoûtantes; que le sucre, le

» jasmin et les roses soient désormais
» maniés par la main des grâces; et vos
» présens, multipliés sous tant de formes
» intéressantes, nous feront rechercher
» avec plus d'avidité des productions
» délicieuses, qui seront sans prix, lors-
» qu'elles seront créées par des personnes
» qui nous sont chères. »

Toutes les Pâtisseries étaient autrefois massives, indigestes, lourdes, sans grâces et sans esprit. Elles offrent maintenant, sous les formes les plus aimables et les plus variées, des préparations tout à-la-fois légères et salubres, également amies de l'œil et de l'estomac, et dans lesquelles une combinaison savamment graduée de tous leurs principes constituans, atteste dans leurs auteurs le chimiste habile, le dessinateur plein de goût et le pâtissier succulent.

Comme la pâtisserie un peu fine et délicate touche de près à ce qui regarde *l'office*, on trouvera à ce dernier article ce qui manque dans celui-ci. Malgré les progrès étonnans de la cuisine et de la pâtisserie, on n'a point encore su faire une démarcation générale et précise de ces deux parties de l'art alimentaire. Il serait bientôt temps de porter un œil scrutateur dans ces parties, et de les

raisonner savamment : sans cet examen, il y règnera toujours une confusion qui empêchera les progrès de l'art. On s'attache trop à la routine, et on néglige les principes.

Nous exhortons donc les vrais gourmands à faire tous leurs efforts pour faire cesser cette espèce d'anarchie dans l'art alimentaire, et de poser enfin des principes certains, desquels on ne puisse plus désormais s'éloigner.

Est modus in rebus, certi sunt denique fines.

LE PATISSIER IMPERIAL.

Pâte brisée pour les Tourtes.

Sur un quart de farine, mettez cinq quarterons de bon beurre, environ une once de sel; mettez votre farine sur une table bien propre, faites un trou dans le milieu pour y mettre le sel, le beurre en petits morceaux; mettez-y de l'eau avec prudence: vous maniez bien le beurre avec de l'eau, et petit à petit avec la farine. Quand la farine a bu toute l'eau, vous pétrissez ensuite à force de bras: votre pâte ne saurait être trop épaisse, pourvu qu'elle soit bien liée; vous aurez soin de faire cette pâte au moins deux heures avant de vous en servir, pour qu'elle ait le temps de revenir. C'est avec cette pâte que vous ferez toutes sortes de tourtes pour entrée, comme viande de boucherie, gibier, volaille, poissons. Les tourtes que vous pouvez faire de différentes façons, en volaille, sont d'une poularde coupée en quatre, de petits pigeons entiers ou coupés en deux quand ils sont gros, des ailerous de dindons. Vous prendrez ce que vous jugerez à propos, que vous ferez blanchir et que vous passerez au beurre avec des fines herbes assaisonnées d'un bon goût et un

bouquet garni. Vous prendrez votre tourtière pour y mettre un morceau de pâte dessus, de l'épaisseur d'un écu, que vous aurez battu avec un rouleau; mettez dessus cette pâte la viande que vous avez préparée et froide, et dans tous les vides des boulettes de godiveau; couvrez la viande avec des bardes de lard; mettez dessus la viande une pareille abaisse que vous avez mise dessous; mouillez avec de l'eau et un doroir les deux endroits qui doivent se toucher, et les pincez tout autour pour qu'ils se collent ensemble; faites ensuite un bord en tournant autour avec le pouce; prenez un œuf que vous battez, blanc et jaune, et, avec le doroir ou plume, frottez-en tout le dessus de la tourte. Faites la cuire au four: un quart d'heure après qu'une tourte est au four, il faut la sortir et faire un trou au milieu pour laisser sortir la fumée, qui la ferait fuir, et la remettre tout de suite dans le four. Quand elle est cuite, vous ôtez le dessus, en la coupant tout autour proche le bord; ôtez la graisse qui est dans la tourte et les bandes de lard.

Vous avez tout de suite dans une casserole une bonne sauce toute prête et d'un bon goût, que vous mettez dans la tourte. Si vous avez de quoi faire un bon ragoût de ris de veau en champignons, fini de bon goût, que vous mettrez dedans, elle n'en sera que meilleure: recouvrez-la avec son dessus et servez. Voilà la façon que vous observerez pour toutes sortes de tourtes, soit en gras, soit en maigre, il n'y aura que les viandes qui seront dedans, leur assaisonnement, le temps de leur cuisson et les sauces différentes qui en

feront le changement : pour ce qui regarde la pâte, c'est toujours la même répétition.

Tourtes de Gibier.

Le lapin : il faut le couper par membres, lui casser un peu les os avec le dos du couperet. Si vous voulez faire une tourte de lièvre, ôtez-en tous les os et n'y mettez que la chair : les os vous serviront pour faire un civet.

La bécasse : pour faire une tourte, vous en prenez deux que vous coupez chacune en quatre, vous hachez le dedans et l'incorporez dans le godiveau ou farce que vous lui destinez.

Les alouettes : il faut leur ôter les pattes, le cou et les vider du dedans : faites-en une farce comme de la bécasse.

Après avoir observé sur tous ces gibiers, de chacun en particulier, ce que je viens d'en dire, ce qui reste à faire pour toutes les tourtes se trouve à toutes égal. Vous les mettez dans la tourtière avec un bouquet de fines herbes, sel, fines épices, bardes de lard et beurre : mettez dessus votre abaisse de pâte pour la finir comme les autres. Quand elles sont cuites et dégraissées, mettez dedans une bonne sauce faite avec un bon coulis; en servant, pressez dans la sauce le jus de deux oranges; si vous avez à la place de la sauce un bon ragoût, soit de ris de veau et champignons, ou ragoût de truffes coupées par tranches, votre tourte n'en sera que meilleure et plus estimée : vous y mettrez toujours en servant le jus d'un citron, par rapport au gibier, qui veut avoir un peu de piquant.

Tourtes de toutes sortes de farces.

Prenez de telle sorte de viande que vous jugerez à propos, comme rouelle de veau, gibier ou volaille; qu'il n'y ait point de petits os ni de filandres, que vous aurez soin d'ôter; il ne faut que d'une viande à la fois, une bonne demi-livre ou trois quarterons suffisent: il faut la hacher avec des couteaux à hacher, et mettre avec autant de bonne graisse de bœuf, persil, ciboule et champignons, le tout haché très-fin; assaisonnez de sel fin, un peu d'épices mêlées. Quand le tout est bien mêlé, vous y mettez deux œufs entiers et les pilez dans un mortier, en y mettant de temps en temps quelques gouttes d'eau. Foncez votre tourtière d'une abaisse de pâte, et garnissez-la avec des boulettes de cette farce, lesquelles vous roulez sur une table avec un peu de farine; vous couvrez de bardes de lard, et ensuite de pâte comme les précédentes; vous y mettez de même un bon coulis ou un ragoût de crêtes, de champignons, de ris de veau, etc.

Tourte de Godiveau.

On passe sur le feu avec du bon beurre, de la rouelle de veau coupée en dés; après on la hache avec de la graisse de bœuf; vous y mettez persil, ciboule, champignons, de la mie de pain desséchée avec de la crême, du sel, du gros poivre; vous pilez la farce et vous la liez de jaunes d'œufs. Vous roulez votre farce en saucisses; vous la mettez dans la tourte avec ris de veau, champignons, truffes, si l'on veut, foies gras: on cou-

vre de bardes et de beurre ; en servant, les bardes ôtées, la tourte dégraissée, on y met une bonne sauce.

Tourte de Mauviettes.

On hache ce qu'elles ont dans le corps, que l'on mêle avec du lard râpé, pour le mettre au fond de la tourte. On les arrange dessus, la tête et les pattes ôtées; on y met, si l'on veut, truffes, champignons. Lorsque le tout est cuit, on y met la sauce que l'on juge la plus propre à satisfaire le goût et à piquer la sensualité.

Tourte de Langue de Bœuf.

Votre langue lardée de gros lard, cuite aux trois quarts à la braise, on la coupe comme on veut, on l'arrange sur une abaisse de pâte brisée, avec de la farce dessous, un bouquet, champignons, jambon; on couvre de bardes de lard, sur le lard beaucoup de beurre; on met une abaisse de même pâte, bien collée et bordée; on dore le dessus: la tourte cuite au four, on ôte les bardes, le bouquet, le jambon; on met la sauce ou le ragoût que l'on veut.

Tourte à la Chantilly.

Votre crême double fouettée, mêlée avec du sucre fin, du citron râpé, de la fleur d'orange, vous la faites prendre à la glace, pour la servir sur une abaisse de pâtes d'amandes que vous faites de la manière suivante: sur une livre d'amandes douces pilées fin, que l'on met dans une poêle sur un feu très-doux, on jette trois quarterons de sucre en poudre, que l'on remue avec jusqu'à

ce que la pâte ne colle presque plus au doigt; on l'abbat doucement avec le rouleau sur du papier, en y jetant légèrement du sucre mêlé de farine.

Tourte à la Moëlle.

Votre moëlle de bœuf fondue, mise dans une crême de frangipane, avec des blancs d'œufs fouettés, vous mettez la crême dans une pâte à feuilletage; lorsqu'elle est finie, vous la glacez de sucre.

Tourte au Zéphir.

Mettez deux abaisses de feuilletage l'une sur l'autre; ne les collez que sur le bord; on fait le bord comme celui des autres tourtes: dorée et cuite au four, le milieu se lève comme si elle était remplie; ensuite on coupe le dessus, et l'on met dans la tourte tout ce que l'on veut servir, comme hachis, filets en ragoût, ou ragoût de ce que l'on veut.

Tourtes de toutes sortes de Poissons en gras.

On prépare le poisson et on le coupe suivant ce qu'il est; on l'arrange sur du lard râpé, et on suit le procédé pour la tourte de langue de bœuf. Lorsque le tout est cuit, on met la sauce ou le ragoût que l'on veut.

Tourte de Café.

Prenez deux bonnes tasses de café clair, que vous délaierez avec de la farine, des œufs, du sucre, de la crême, que vous faites cuire comme une bouillie épaisse: étant froides, vous y mettez

trois blancs d'œufs, un pain de beurre, le tout mis sur du feuilletage : cuit, on glace de sucre.

Tourte de Citron vert.

On prend l'écorce de cinq ou six citrons que l'on coupe en gros filets; cuits aux trois quarts dans de l'eau, on leur fait prendre goût dans un sirop; tirés de leur sirop, on les met dans un feuilletage que l'on couvre de petites bandes. La tourte étant cuite au four, on y met le sirop et on le glace de sucre.

Tourte de Cerises.

Les queues et noyaux ôtés, les cerises cuites à court sirop et froides, vous les mettez dans une abaisse de feuilletage avec un bord de même pâte; on fait cuire et glacer de sucre; quant à celles qui sont confites et que l'on emploie hors de la saison, on les couvre de petites bandes.

Tourte de Roses.

Prenez deux ou trois poignées de feuilles de roses; cuites à moitié dans l'eau et tirées à l'eau fraîche, vous achevez de les cuire avec du sucre; le sirop réduit, les roses froides, on les met dans du feuilletage, que l'on couvre de petites bandes; la tourte retirée du four, on la glace de sucre : cette tourte se sert en entremêts.

Tourtes maigres en Poissons.

Prenez tel poisson que vous jugerez à propos; après l'avoir écaillé et coupé par tronçons, foncez une tourtière avec la même pâte, comme il est dit aux autres; mettez dessus le poisson avec un

bouquet de fines herbes, sel fin, fines épices, et couvrez tout le poisson avec du bon beurre; mettez après votre abaisse de pâte; finissez la tourte comme il est expliqué pour les précédentes: une heure et demie suffit pour la cuisson d'une tourte de poisson. Quand elles sont cuites et dégraissées comme les autres, vous mettez dedans un ragoût de laitances.

Tourtes de côtelettes de Mouton à la Périgord.

Prenez un carré de mouton que vous coupez par côtelettes fort courtes, ne laissez que l'os qui marque la côtelette; après avoir foncé de pâte la tourtière, comme il est dit ci-devant, arrangez les côtelettes dessus; vous prenez autant de moyennes truffes: après les avoir pelées, vous les mettez entre les côtelettes, et assaisonnez par-dessus avec du sel fin et un peu d'épices mêlées; couvrez de bardes de lard, et sur les bardes vous y mettez par-tout du beurre de l'épaisseur d'un écu; vous finirez ensuite la tourte, comme il est dit ci-devant. Faites-la cuire au moins trois heures. Quand elle sera cuite, vous y mettrez un bon coulis, où vous aurez mis un bon verre de vin de Champagne: si vous ne l'avez pas, que ce soit du bon vin blanc. Vous pouvez encore faire des tourtes de côtelettes de mouton, sans y mettre des truffes: pour lors il ne faudra point de vin blanc dans votre coulis. Les tourtes de tendons de veau se font dans le même goût; la seule différence est de faire bouillir un moment dans l'eau les tendons et les retirer à l'eau fraîche.

Quand ils sont bien égouttés, mettez-les de la même façon dans la tourte.

Timbales.

Pour faire toutes sortes de timbales, faites une pâte de cette façon : mettez sur une table un litron de farine ; faites un trou dans le milieu pour y mettre un peu d'eau, trois quarterons de beurre, deux jaunes d'œufs et une pincée de sel : pétrissez cette pâte : qu'elle ne soit pas trop ferme, et fraisez-la trois fois.

Farce pour toutes sortes de Pâtés et Timbales.

Ayez une livre de rouelle de veau, ôtez-en les filandres ; vous la hachez avec les couteaux, et y mettez deux livres de lard gras épluché, une demi-livre de jambon cuit, sel, poivre, épices et aromates pulvérisées. Lorsqu'elle est bien mêlée et bien hachée comme de la chair à saucisse, vous la mettez sur un plat et vous en servez à propos.

Manière de faire une Timbale de Volaille.

Après avoir beurré une casserole sur un moule, vous foncez l'un ou l'autre avec une abaisse de la pâte ci-dessus. Mettez des bardes de lard au fond et au cul avec un lit de farce ; vous désossez une poularde, que vous piquez en dedans avec du lard, et que vous remplissez de farce ; mettez l'estomac au four, afin qu'elle soit bien tournée quand on ouvrira la timbale, des truffes en tranches, crues, si vous en avez, et une noix de veau piquée de lard et bien assaisonnée : rem-

plissez les vides avec cette farce et couvrez le tout de lard. Faites-la cuire dans un four doux, pendant trois heures ou quatre, et mettez-y dedans, par un petit trou, le consommé réduit des parures de la noix de veau et de la carcasse de de volaille : vous aurez eu soin d'y mettre un jarret de veau pour le faire prendre en gelée.

Pâte à dresser.

Mettez deux litrons de farine sur une table ; faites un creux dans le milieu ; ajoutez une demi-once de sel, trois quarterons de beurre, six jaunes d'œufs, un verre d'eau ; vous manierez le beurre avec l'eau, les œufs et le sel ; faites en sorte que le beurre soit bien maniable ; vous mêlerez votre farine petit à petit, et vous mettrez le tout ensemble. Votre pâte assemblée, vous la foulez avec vos poings, jusqu'à ce qu'elle soit bien pétrie ; s'il n'y avait pas assez de mouillement, il faudrait en remettre. C'est assez de fouler deux fois votre pâte, parce que si elle l'était davantage, on risquerait de la brûler, sur-tout en été, la pâte ne serait plus liée, et elle se casserait en la dressant.

Si l'on veut en faire une plus grande quantité, il faut, pour six livres de farine, trois livres de beurre, deux onces de sel et dix jaunes d'œufs ; que votre pâte soit bien ferme ; vous mettrez un verre d'eau en plusieurs fois : si vous employez cette pâte pour des tourtes, vous la ferez plus molle.

Pâte à la Baba.

Faites le levain comme pour la pâte à brioche, mais, dans l'appareil, mettez pour un quart une

livre de raisins en caisse et un quarteron de raisins de Corinthe, plein une cuillère à café de safran en poudre. Vous faites la même manipulation que pour la pâte à brioche, mais vous la tenez beaucoup plus molle. Quand votre pâte est bien manipulée, vous beurrez une grande casserole, et vous mettez votre pâte dedans; placez-la dans un endroit où il fait bien doux, et vous la laissez revenir pendant six heures. Lorsque la pâte sera très-gonflée, vous la mettrez dans un four chaud comme pour la brioche.

Pâtes croquantes.

Pâte croquante ordinaire.

Prenez une livre d'amandes et une livre de sucre en poudre. Vos amandes pelées, séchées à l'étuve, faites-en une pâte friable, y ajoutant, par intervalles, un peu de blanc d'œuf et de fleur d'orange; ensuite mettez la pâte dans une bassine, et faites-la évaporer sur un feu doux; mettez le sucre par partie, en remuant continuellement. Quand le mélange est bien formé, vous faites de votre pâte un pain que vous posez sur une table; dès qu'elle est refroidie, vous en faites des gâteaux et les mettez ensuite au four.

Pâte croquante à l'Italienne.

Procurez-vous une livre d'amandes; deux onces de fleur d'orange, le zeste d'un citron et une livre et demie de sucre en poudre; les amandes pelées, vous les mêlez avec la fleur d'orange et le zeste d'un citron, en les arrosant de temps en temps de blanc d'œuf; clarifiez le sucre et faites-

le cuire au petit boulé; vous retirez la bassine de dessus le feu, et vous y jetez la pâte que vous mêlez; remettez ensuite la bassine sur un feu très-doux, ayant soin de remuer la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache de la bassine; mettez-la ensuite dans un plat saupoudré de sucre, et lorsqu'elle est refroidie, vous en formez des abaisses dont vous faites à volonté une tourte ou un gâteau que vous envoyez cuire au four.

Pâte Allemande.

Vous prenez le quart de votre farine pour le levain des trois autres quarts; vous les mettez dans une terrine avec un tiers de beurre, un sixième de sucre, autant d'amandes coupées en tranches longues, le sixième de raisin de Corinthe, ce qui fait pour trois livres de farine une livre de beurre, une demi-livre de sucre, etc. Vous salerez votre pâte comme celle à brioche; vous ferez tiédir le beurre sur un quart de farine; versez dessus un verre de crême et le reste du mouillement en œufs; vous délaierez le tout ensemble; quand votre pâte sera molle, quoique un peu épaisse, vous y mettrez le levain; vous le mêlez bien avec la pâte, après cela vous beurrerez une casserole ou un moule, et vous faites revenir la pâte pendant cinq ou six heures dans un endroit doux, comme pour le Baba; dès qu'elle est bien revenue, vous la mettez au four, au même degré de chaleur que pour le Baba.

Pâte à la Magdeleine.

Vous mettez dans une casserole une livre de

farine, une livre de sucre, une demi-livre de beurre, que vous faites tiédir, un peu de fleur d'orange ou un peu d'écorce de citron que vous hachez bien fin; vous mettez six œufs; mêlez le tout ensemble: vous y joindrez encore des œufs si votre pâte est trop épaisse; vous beurrez un moule ou plusieurs petits, et vous l'arrangez dedans: faites-la cuire dans un four doux.

Pâte à la Turque.

Vous pilez bien une demi-livre d'amandes émondées; lorsqu'elles sont bien fines, vous employez une livre de farine, une demi-livre de beurre, trois quarterons de sucre en poudre, plein une cuillère à café de safran en poudre; vous pilez le tout ensemble; mettez des œufs à mesure, jusqu'à ce que votre appareil soit mou; vous beurrez un plafond et vous l'arrangez dessus; vous lui donnez une égale épaisseur, et vous laissez la pâte cuire à un four doux: vous la coupez au couteau ou au coupe-pâte; lorsque vous l'en retirez, vous lui donnez la forme que vous voulez. Vous pouvez en place d'amandes y mettre des pistaches.

Pâte à Biscuits communs.

Vous cassez quinze œufs, vous mettez les blancs dans une terrine et les jaunes dans l'autre; avec ces derniers, vous employez une livre de sucre en poudre fine; vous ajoutez un peu de fleur d'orange ou un peu d'écorce de citron bien hachée, ou tel aromate que vous jugerez convenable; vous battrez bien vos jaunes et votre sucre avec une spatule ou cuillère de bois: lorsque les

jaunes seront un peu blanchis, vous battrez les blancs avec un fouet d'osier; dès qu'ils seront fermes et qu'ils se tiendront debout, vous y joindrez vos jaunes; si c'est pour un gros biscuit, vous mettrez une livre de farine; si c'est pour du petit biscuit, vous n'en emploierez que trois quarterons; vous la mêlerez légèrement avec les jaunes et les blancs: votre pâte bien mêlée, vous l'arrangerez dans un moule beurré ou dans vos caisses; vous saupoudrez l'extérieur de sucre en poudre; placez votre biscuit dans un four doux: vous pouvez en coucher à la cuillère et dans des petits moules.

Croûte de Pâté chaud.

On prend deux livres de pâte à dresser qu'on moule ou qu'on assemble, en lui donnant une forme bien ronde; on l'abaisse également avec le rouleau. Après avoir pris trois pouces de pâte sur le bord, on repousse la pâte sur elle-même, on la met à la hauteur qu'on juge nécessaire et de la grandeur d'un plat d'entrée; on le garnit à volonté, soit de lapereaux, soit de mauviettes, etc. Autrement, on remplit de farine l'intérieur du pâté, on le couvre, on le décore et on le dore avec un pinceau de plume et un œuf cassé et battu; après quoi on le met au four chaud, ayant soin qu'il ne prenne pas trop de couleur; quand il est cuit, on le vide et on ôte la pâte qui se trouve dans l'intérieur: on y ajoute un ragoût.

Si l'on veut faire une croûte à soufflé, on se sert du même procédé et on met le soufflé dans la croûte; si l'on veut faire un flan, on élève alors moins les bords de la croûte.

Pâté chaud de ce que l'on veut.

On met en pâté chaud tout ce que l'on veut, il s'agit du plus ou du moins de cuisson, suivant que la viande est dure ou tendre à cuire; on l'arrange dans le pâté avec une petite farce dans le fond; on garnit de bardes de lard, tranches de jambon et de veau, un bouquet, bon assaisonnement, beaucoup de beurre: la cuisson faite, on ôte le jambon, le veau, le bouquet: dégraissés on y met la sauce ou le ragoût qui plaît davantage.

Pâté chaud de Brochet.

Après avoir dressé votre pâté avec de la pâte brisée, vous mettez dans le fond du beurre mêlé de fines herbes; dessus, tronçons de brochet, un bouquet, champignons entiers, bon assaisonnement et du beurre; on couvre le pâté de même pâte; doré, cuit au four, après avoir ôté le bouquet et les champignons, on le dégraisse, on y met la sauce ou le ragoût que l'on veut.

Tranches de Bœuf en pâté.

Vous battez avec un rouleau quelques tranches de culotte de bœuf, ensuite vous les assaisonnez avec du poivre et du sel à votre goût. Faites une bonne croûte, mettez-y les tranches; versez dedans autant d'eau qu'il en faut pour emplir à moitié le pâté; placez la croûte dessus, mettez au four et faites bien cuire.

Pâté chaud de tendrons de Veau.

Vos tendrons blanchis et froids, on les met dans le pâté avec bardes et lard râpé, du beurre, des

tranches de jambon et un bouquet. On fait cuire; étant dégraissés, on y met une sauce ou un ragoût de ris de veau au coulis ou à la crême, et une liaison d'œufs.

Pâté de Canards d'Amiens.

La ville d'Amiens est renommée dans la gastronomie par l'excellence de ses pâtés de canards; leur bonté dépend-elle du savoir faire de l'artiste Picard, ou de la chair du canard, ou de quelques autres causes? c'est ce que nous ignorons. Quoi qu'il en soit, en voici la recette que nous avons recueillie dans un vieux dispensaire.

Le canard lardé est mis en pâte brisée entre deux abaisses; en le tirant du four, on y met du consommé assez fort pour se mettre en gelée avec du beurre : ce pâté se sert froid.

Pâté de Périgueux.

La ville de Périgueux est célèbre dans les annales gourmandes par ses pâtés de perdrix, que l'on prépare de la manière suivante :

Vous lardez de gros lard vos perdrix, vous faites une farce de leurs foies; vous mettez au fond du pâté truffes, lard râpé et fines herbes; on arrange les perdrix dessus avec des truffes entières; le pâté bien nourri, on y met un peu d'eau-de-vie, et on sert le pâté froid.

Pâté de Volaille.

Prenez la volaille que vous aimerez le mieux, lardez-la de gros lard, de fines herbes et de fines épices; mettez aussi de la rouelle de veau aussi lardée; en tirant ce pâté du four, vous y mettez un peu d'eau-de-vie : servez-le froid.

Pâté chaud de Culotte de Bœuf.

Votre culotte de bœuf désossée, lardée de gros lard et de toutes sortes de fines herbes hachées, vous la faites cuire dans son jus avec des bardes de lard, du beurre et un peu d'eau-de-vie ; presque cuite, vous la mettez refroidir, et vous dressez un pâté de pâte brisée, dans lequel vous mettez la viande avec toute sa nourriture, et on fait cuire au four : après sa cuisson, vous dégraissez votre viande, et vous mettez dans le pâté la sauce ou le ragoût que vous jugez convenable.

Pâté froid.

Un pâté froid est un excellent manger lorsqu'il est bien confectionné : voici la manière dont les grands artistes le préparent.

Ils prennent six livres de pâte à dresser, et lorsque la pâte est abaissée et qu'ils ont décidé la grandeur du fond, ils le couvrent de bardes de lard et mettent la farce par-dessus ; le rond étant bien correct, ils placent la viande sur la farce, y mettent du sel, du poivre, des aromates pilés et un peu des quatre épices ; ils couvrent et remplissent les vides de la viande avec la farce, et l'enveloppent de bardes de lard. Après avoir fait monter la pâte, et lui avoir donné une forme agréable, ils couvrent le pâté avec de la pâte. Le four étant chauffé convenablement, ils y mettent le pâté, ayant grand soin qu'il ne prenne pas trop de couleur.

Ils font revenir la viande, désossée ou non, sur le feu, dans une casserole, avant de la mettre en pâté, puis ils y jettent un bon morceau de

beurre. Lorsque la viande est bien roidie, ils la mettent refroidir pour faire la farce du pâté. Sur deux livres de viande, on met trois livres de lard, le tout bien haché ensemble, du sel, du gros poivre, des aromates pilés et un peu des quatre épices.

Pâté de Jambon.

Après avoir dessalé à propos et désossé votre jambon, vous le faites cuire aux trois quarts, avec du sain-doux, du beurre, un peu d'eau-de-vie et un bouquet. Froid, on le met dans le pâté avec sa nourriture : cuit au four, on le sert froid.

Pâté de Cochon de Cheshire.

Après avoir dépouillé une longe de porc, vous la coupez en tranches, et vous l'assaisonnez avec du sel, de la muscade et du poivre. Faites une bonne pâte ; mettez une tranche de porc, puis une tranche de pomme de reinette, sans pelure ni trognon, et un peu de sucre pour adoucir le pâté, ensuite une tranche de porc. Mettez dedans un grand verre de vin blanc, un peu de beurre en dessus, et fermez le pâté.

Pâté de Homars.

Vous faites bouillir trois homars ; vous en détachez la chair de la queue, et vous la coupez en morceaux. Ensuite prenez tous les œufs et la chair des pattes ; broyez-les dans un mortier, et assaisonnez-les avec du poivre, du sel, deux cuillerées de vinaigre et un peu de marinade d'anchois. Vous faites fondre une demi-livre de beurre

frais; vous la mêlez avec dix jaunes d'œufs, et la mie d'un petit pain passée à travers une passoire très-fine. Etendez une pâte feuilletée bien délicate sur votre plat; posez d'abord les queues des homars sur votre pâte, ensuite le reste de la préparation; couvrez avec la pâte supérieure, et faites cuire au four à une chaleur très-douce.

Feuilletage à l'huile.

On pétrit deux livres de farine avec un demi-poisson d'huile, deux œufs, du sel et de l'eau; reposée, on l'abat mince avec le rouleau, on la frotte d'huile autant de fois que l'on l'abat, en lui donnant autant de tours que l'on juge nécessaires.

Pâte brisée pour les Pâtés froids.

Vous ferez plus ou moins de pâte, suivant ce que vous aurez besoin. Voici sur quoi vous vous réglerez. Prenez un demi-boisseau de farine, deux livres de beurre, un demi-quarteron de sel; mettez cette farine sur la table, faites un trou dans le milieu, pour y mettre le sel fin et le beurre; vous prenez ensuite de l'eau presque bouillante, que vous mettez sur le beurre, et le maniez avec les mains dans cette èau jusqu'à ce qu'il soit tout-à-fait fondu; vous mêlez ensuite la farine et la pétrissez à tour de bras jusqu'à ce qu'elle soit bien liée; plus la pâte est ferme, mieux elle est faite, pourvu qu'elle soit bien liée; vous laissez reposer cette pâte pendant trois heures avant que de vous en servir, et dressez avec tel pâté de viande que vous jugerez à propos.

Manière de faire la pâte pour les pâtés.

Prenez un demi-boisseau ou six livres de farine ; formez-en un bassin, et mettez-y fondre deux onces de sel, trois ou quatre jaunes d'œufs et deux livres et demie de beurre. Maniez bien le tout ensemble et le mouillez avec de l'eau, afin de pouvoir mettre la pâte en mie de pain. Ensuite vous la mouillez à son point et la fraisez trois tours. Laissez-la reposer une heure ou deux, afin qu'elle ne soit pas si coriace.

Pâté de Veau.

Vous appropriez une noix de veau et la piquez avec du gros lard assaisonné de sel, fines épices et aromates en poudre. Vous la faites revenir dans un peu de beurre sur un fourneau doux, afin que le pâté ne prenne point une mauvaise forme. Vous la faites refroidir avec les parures du veau et du lard ; vous en faites une farce bien nourrie : incorporez-y du jambon cuit, si vous le jugez à propos. Votre pâté étant dressé, vous en mettez au fond et la noix de veau dessus, laquelle vous garnissez autour et dessus de cette même farce. Couvrez-la avec une bonne livre de beurre et ensuite des bardes de lard. Vous aurez eu soin d'en mettre aussi en dedans, autour de la croûte. Vous fermez votre pâté, vous le dorez et le décorez à votre idée. Vous le faites cuire dans un four très-doux pendant trois ou quatre heures ; ayez soin de l'envelopper de papier, lorsqu'il aura assez de couleur. Lorsque vous le retirez, vous incorporez une gelée d'un bon goût par le trou de la cheminée,

De la Pâte feuilletée.

Prenez un litron de farine, mettez le litron de farine sur la table, avec un peu de sel et d'eau, ce que la farine en peut boire; pétrissez un moment la farine avec l'eau; que cette pâte ne soit ni trop molle ni trop épaisse, laissez-la reposer avant que de vous en servir; vous prenez ensuite presqu'autant de beurre que de pâte; abattez la pâte avec le rouleau, mettez le b urre dans le milieu, et donnez cinq tours en été et six en hiver. Ce que l'on appelle tour, c'est d'abattre la pâte avec le rouleau, jusqu'à ce qu'elle soit de l'épaisseur d'un demi-doigt, et jetant de temps en temps et légèrement peu de farine. Quand chaque tour est fini, vous repliez la pâte en trois et recommencez chaque tour jusqu'à définition. Vous vous servez de cette pâte pour faire toutes sortes de tourtes, des petits pâtés et des gâteaux feuilletés.

Pâtés de Dindes, Poulets, Canards, Oies, Pigeons, etc.

Vous les désossez avec les carcasses, auxquelles vous ajoutez du jarret de veau; vous en faites un excellent consommé; vous faites la farce de même que pour le pâté de veau, et en remplissez l'intérieur de la volaille: vous mettrez des truffes si vous en avez, le pâté en sera de meilleur goût. Vous faites revenir pendant une demi-heure sur un feu doux et le finissez de même que le précédent. Pour les pâtés de mauviettes, bécasses, bécassines, etc., vous conservez les boyaux et les incorporez dans la farce qui vous sert à garnir le

dedans du pâté. En général, lorsque tous les pâtés sont cuits, vous devez leur incorporer de la gelée aussitôt qu'ils sortent du four, et leur boucher la cheminée avec de la pâte, afin que l'odeur ne s'évapore point.

Petits Pâtés au naturel.

Lorsque votre feuilletage a six tours, vous en faites une abaisse de l'épaisseur d'une ligne, et par le moyen d'un moule en fer blanc vous incorporez deux douzaines de ronds, d'un pouce et demi de diamètre; vous assemblez les rognures sans les pétrir, et en formez une abaisse de même que les précédentes. Vous en faites de même des ronds avec le pareil moule, et les mettez à mesure sur une feuille, laquelle vous mouillez légèrement, afin qu'ils soient collés; vous mettez gros comme un dé de godiveau ou farce à quenelle sur chacun, et après leur avoir mouillé le tour, vous les couvrez avec les premières abaisses. Faites attention que les bords soient bien soudés ensemble, afin que votre farce ne fuie point; dorez-les avec de l'œuf battu, et faites-les cuire dans un four très-chaud : dix minutes suffisent.

Génoises.

Mettez dans une casserole quatre œufs entiers, une demi-livre de farine, une demi-livre de sucre en poudre, et une demi-livre de beurre fondu, de la fleur d'orange ou de citron râpé, et une idée de sel; mêlez le tout avec une cuillère de bois, sans trop le manier, et mettez-le sur une plaque beurrée; couvrez-les de sucre en poudre,

et faites-les cuire dans un four bien doux ; lorsqu'elles sont presque cuites, coupez-les à volonté : remettez-les dans le four pour les faire sécher

Gâteaux de Savoie de plusieurs qualités.

Prenez une livre de sucre, six onces de fécule de pommes de terre, deux onces de farine de froment cuite au four, et deux œufs; mettez la livre de sucre dans une terrine, en y joignant les jaunes d'œufs, et les blancs dans un bassin de cuivre non étamé ; battez bien l'appareil avec deux spatules, et incorporez-y l'odeur que vous jugez à propos ; joignez-y les deux farines, les blancs d'œufs, et mêlez-les légèrement avec l'appareil; que la pâte ne soit pas trop maniée ; mais qu'elle le soit assez. Ayez un moule bien nettoyé et beurré avec du beurre clarifié ; glacez-le avec un sucre bien sec et passé au tamis de soie ; mettez-le sur une tourtière couverte de cendre froide, afin qu'il ait une belle couleur : mettez-le dans un four d'une moyenne chaleur. Quoiqu'il brunisse sur le dessus, on ne doit rien craindre pour le dedans. De la même pâte, on fait des biscuits en moules de différentes grosseurs.

Petits Pâtés à la Reine.

On prend de la volaille rôtie, que l'on hache avec de la tétine de veau et lard blanchis ; on y mêle de la mie de pain desséchée avec de la crême, persil, ciboules, champignons hachés ; on pile le tout ensemble, assaisonné de sel, peu de poivre, des jaunes d'œufs. On met cette farce dans des moules creux et feuilletage dorés, cuits

au four; en servant, on retire la farce pour la délayer dans un coulis à la reine, et on la remet dans les petits pâtés.

Petits Pâtés de foies gras.

Coupez vos foies en dés, mêlez-les avec de fines herbes et du lard râpé; vous les mettez dans un moule creux et de la pâte à feuilletage; faites-les cuire au four, en servant un peu de sauce espagnole, que vous faites de la manière suivante: Vous faites suer et un peu attacher veau, jambon, tranches d'oignons, zestes de racines; vous mouillez de vin de Champagne, consommé, coulis, huile; vous ajoutez trois gousses d'ail, de l'estragon, de la coriandre, un bouquet; vous faites bouillir deux heures: la sauce dégraissée, vous la passez.

Petits Pâtés de fraise de veau au blanc.

Vous prenez de l'eau ou du bouillon, du beurre manié de farine, des tranches de citron sans peau, ou du verjus en grains et du sel dans la proportion que vous jugez nécessaire; vous faites bouillir ce mélange, ayant soin de le remuer. Vous faites cuire votre fraise de veau; vous la mettez ensuite par petits bouquets dans des moules creux avec du beurre et de la pâte à feuilletage; vous les faites cuire au four et vous les servez à une sauce à la crême, qui se compose de la manière suivante, On passe champignons, bouquet, l'on mouille de consommé; lorsque le tout est bien réduit, on y ajoute de la crême, on fait rebouillir jusqu'au point d'une sauce, et on passe.

Petits Pâtés friands.

Vous faites d'abord de petits pâtés ordinaires qui se font avec du feuilletage. Vous prenez un peu de rouelle de veau et autant de moélle de bœuf que vous hachez bien ensemble ; mettez-y persil, ciboules et champignons, le tout haché, deux œufs entiers, sel poivre ; délayez cette farce avec un demi-setier de crême, goûtez si elle est de bon goût ; vous prenez ensuite des moules à petits pâtés, pour y mettre de petites abaisses de pâte, de l'épaisseur d'un petit écu ; mettez de cette farce sur la pâte, et couvrez d'une abaisse de pâte : dorez-les et les faites cuire au four. Pendant qu'ils cuisent, vous prenez du blanc de volaille cuite à la broche, que vous hàchez très-fin ; mettez dans une casserole environ chopine de bon bouillon, un petit bouquet de fines herbes, un peu de beurre ; faites réduire le bouillon au quart ; vous ôtez le bouquet, et mettez le blanc de volaille haché et un peu de sel ; faites chauffer sans bouillir, et y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême ; faites lier sur le feu et y mettez après un jus de citron. Vos petits pâtés étant retirés du four, ôtez le dessus de chaque, pour en ôter la viande ; à la place de cette viande, mettez-y votre ragoût de blanc de poulets, une cuillerée à chaque ; remettez sur chaque petit pâté son couvercle, et les servez le plus chaudement que vous pourrez.

Gâteau d'amandes.

Mettez sur une table un litron de farine, faites

un trou dans le milieu pour y mettre gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, quatre œufs, blancs et jaunes, une pincée de sel, un quarteron de sucre fin, six onces d'amandes douces pilées très-fin; pétrissez le tout ensemble et en formez un gâteau à l'ordinaire: faites-le cuire et le glacez avec du sucre et la pèle rouge.

Gâteau au lard.

Coupez trois quarterons de petit lard en petites tranches très-minces; mettez-les dans une casserole sur un petit feu pour le faire cuire pendant une demi-heure; ensuite vous mettrez un litron et demi de farine sur la table; faites un trou dans le milieu, mettez-y le lard qui s'est fondu en faisant cuire le petit lard, une demi-livre de beurre, peu de sel, deux œufs, un grand verre d'eau; pétrissez la pâte et la laissez reposer une heure; mettez toutes vos tranches de petit lard dans la pâte, un peu distantes les unes des autres; formez votre gâteau comme à l'ordinaire, dorez-le avec de l'œuf battu, et le faites cuire une bonne heure dans le four ou dessous un couvercle de tourtière.

Gâteau en losange.

Faites une pâte de feuilletage comme celle qui est expliquée ci-devant, abattez-la avec le rouleau de l'épaisseur d'un demi-doigt; coupez-la en losange de la largeur de deux doigts; dorez le dessus des gâteaux avec de l'œuf battu: faites cuire un bon quart d'heure au four, ensuite vous les glacez avec du sucre et la pèle rouge.

Gâteau à la Crême.

Mettez sur une table un litron de farine; faites un trou dans le milieu pour y mettre un demi-septier de crême double, une bonne pincée de sel; pétrissez légèrement la pâte, laissez-la reposer une demi-heure; ensuite vous mettez une bonne demi-livre de beurre dans la pâte; abattez-la cinq fois comme une pâte à feuilletage, ensuite vous en formez un gâteau ou plusieurs petits; dorez-les avec de l'œuf battu et faites cuire au four : vous vous réglerez sur cette dose pour faire la quantité de gâteaux que vous voudrez.

Gâteau à la royale.

Mettez dans une casserole une pincée de citron verd haché, deux onces de sucre, un peu de sel, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, un bon verre d'eau : faites bouillir un moment et y mettez quatre ou cinq cuillerées de farine; faites dessécher sur le feu, en remuant toujours, jusqu'à ce que la pâte soit bien épaisse et qu'elle commence à s'attacher à la casserole; ôtez-la du feu et y mettez un œuf à la fois, en remuant fort avec la cuillère, jusqu'à ce qu'il soit bien mêlé avec la pâte; vous continuerez d'y mettre des œufs un à un de cette façon, jusqu'à ce que la pâte soit molle sans être liquide; ensuite vous y mettrez un peu de fleur d'orange pralinée et deux biscuits d'amandes amères, le tout bien fin; dressez les petits gâteaux de la grosseur de la moitié d'un œuf sur du papier beurré; dorez le dessus avec de l'œuf battu; faites cuire une demi-heure au four d'une chaleur douce.

Gâteau de Brioche.

Mettez un litron de farine sur une table, et la pétrissez avec un peu d'eau chaude et un peu plus de demi-once de levure de bière; si vous n'en avez point, vous y mettrez à la place un petit morceau de levure de pain; enveloppez cette pâte dans un linge et la mettez revenir dans un endroit chaud pendant un quart d'heure l'été et une heure en hiver; ensuite vous mettrez deux litrons de farine sur une table avec la pâte que vous avez faite en levain, une livre et demie de beurre, dix œufs, un demi-verre d'eau, près d'une once de sel fin; pétrissez le tout ensemble avec le plat des mains jusqu'à trois fois, saupoudrez-la de farine et l'enveloppez d'une nappe pour la laisser revenir neuf ou dix heures; coupez cette pâte suivant la grosseur des gâteaux de brioche que vous voulez faire; mouillez-les en les arrondissant avec les mains; applatissez un peu le dessus; dorez avec de l'œuf battu; faites-les cuire au four, pour les petits une demi-heure, et les gros une heure et demie.

Gâteau à la viande.

La viande que vous emploierez donnera le nom à votre gâteau, comme gâteau de lièvre, de lapin, de bœuf, etc. Ils se font tous de même, à cette différence que le gibier se mêle avec autant de viande de boucherie. Pour faire un gâteau de mouton, vous prenez un gigot; levez-en toute la chair après avoir ôté les peaux; hachez-la avec un peu de graisse de bœuf; mettez cette viande avec une livre de lard coupé en dés, dix jaunes d'œufs,

sel fin, fines épices, un demi-verre d'eau-de-vie, champignons, un peu d'échalottes, persil, ciboule, le tout haché; mettez des bardes de lard dans le fond d'une casserole, et votre farce de viande dessus, après l'avoir bien mêlée avec son assaisonnement: faites-la cuire au four au moins trois heures; la cuisson faite, laissez refroidir dans la casserole; ôtez-la ensuite pour la renverser sur un plat; laissez les bardes de lard qui sont autour du gâteau; ratissez-les légèrement avec le couteau, et le servez sur un plat garni d'une serviette.

Gâteau de riz.

Mettez dans une petite marmite un peu plus d'un quarteron de riz bien lavé; faites-le crever sur le feu avec un verre d'eau, et ensuite de bon lait, jusqu'à ce qu'il soit bien cuit et épais; laissez-le refroidir; faites une pâte avec un litron de farine, du sel, quatre œufs, une demi-livre de beurre et le riz; pétrissez le tout ensemble et en formez un gâteau; dorez-le avec de l'œuf battu et le faites cuire au four pendant une heure ou dessous un couvercle de tourtière: ayez soin de beurrer le papier que vous mettez dessous le gâteau.

Tartelettes.

Faites une pâte à feuilletage, comme il est marqué ci-devant, abattez-la de l'épaisseur d'un petit écu, et en coupez de petites abaisses avec un coupe-pâte; mettez-le sur des moules à petits pâtés, et sur la pâte une petite cuillerée de crême de frangipane, comme celle qui est marquée ci-devant, ou bien des confitures telles que vous

voudrez, pourvu que ce ne soit pas de la gelée: couvrez avec quelques bandes de pâte; faites cuire une demi-heure au four; glacez-les avec du sucre et la pèle rouge.

Feuillantines.

Faites une pâte à feuilletage comme il est marqué ci-devant; abattez-en une abaisse de la grandeur d'une tourte et de l'épaisseur d'un petit écu; mettez-la sur une tourtière et de la crême de frangipane dessus; couvrez-la d'une autre abaisse découpée et à jour; collez-les ensemble, en appuyant sur les bords; dorez-les avec de l'œuf battu; faites cuire au four pendant une heure. L'on en fait de petites, un peu plus grandes que des tartelettes, de la même façon.

Gâteau à la Brie.

Prenez du fromage de Brie qui soit bien gras, pétrissez-le avec un litron et demi de farine, trois quarterons de beurre, très-peu de sel; vous mettrez cinq ou six œufs pour délayer votre pâte; quand elle sera bien pétrie, vous la mouillerez pour la laisser reposer une heure, ensuite vous formerez votre gâteau à l'ordinaire pour le faire cuire,

Gâteaux fourrés.

Prenez de la pâte à feuilletage, formez deux gâteaux égaux, de la grandeur de votre plat d'entremêts, et de l'épaisseur de deux écus chacun; vous mettez sur le premier des confitures, en laissant un doigt de bord que vous mouillerez avec un doroir trempé dans l'eau; mettez le second gâteau sur le premier et les collez bien en-

semble avec les doigts, en les maniant tout autour; après les avoir un peu façonnés, dorez-les avec de l'œuf battu et faites-les cuire au four. Quand ils sont cuits et sortant du four, passez dessus un doroir trempé dans du beurre, jetez par-tout de la petite nonpareille. Une autre fois, pour changer, à la place de nonpareille, vous y mettrez du sucre fin, et la pèle rouge par-dessus pour les glacer.

Brioches.

Prenez six livres de farine, quatre livres de beurre fin, trente œufs environ: c'est ce que peut boire la pâte. Prenez le quart de la farine et formez-en un bassin, dans lequel vous délaierez deux onces de levure de bière avec de l'eau tiède; surtout qu'il n'y entre point de sel, cela empêcherait le levain de lever. Détrempez le levain bien vite, afin qu'il se conserve chaud, et mettez-le dans une casserole ou sebille de bois. Dans l'hiver, mettez-le revenir dans un endroit où il y ait une chaleur modérée, et dans l'été mettez-le sur le tour à pâte. Si le levain était trop levé, il perdrait sa force: l'expérience seule peut donner cette connaissance. De la farine qui vous reste, formez un bassin, dans lequel vous ferez fondre avec une cuillerée d'eau; si le beurre est trop ferme, maniez-le et mettez-le dans le bassin; cassez-y les trente œufs, et en le détrempant, ajoutez-en s'il est necessaire; ensuite maniez le beurre et les œufs; mêlez-y la farine; mêlez-y également le levain, mais légèrement; donnez-lui un gros tour et mettez-le revenir dans un linge saupoudré de

farine, l'hiver dans un endroit où le froid ne pénètre pas, et l'été où la chaleur ne soit point excessive; laissez-le revenir environ six ou huit heures; corporez-la ou maniez-la, et mettez-la reposer dans le même linge trois ou quatre heures; faites-la cuire dans un four d'une chaleur atteinte tant soit peu vive. Si vous voulez faire une grosse brioche, ne mettez que trois livres de beurre, et la pâte étant moins fine montera plus facilement: cette pâte, étant conservée au frais, peut se conserver pendant deux jours sans perdre de sa qualité.

Poupelain.

Mettez dans une casserole un demi-litre d'eau, un demi-quarteron de beurre, une écorce de citron; un peu de sel; placez la casserole sur le feu; lorsque l'appareil sera prêt à bouillir, vous y mettrez de la farine autant que l'eau en pourra boire; quand la pâte sera épaissie et ne collera plus aux doigts, vous casserez deux œufs dedans; vous les mêlerez avec votre pâte, vous en mettrez jusqu'à ce que votre pâte soit molle; beurrez une casserole pour contenir la pâte; vous la ferez cuire à un four doux; il faut que le poupelain soit un peu sec; lorsqu'il est cuit, barbouillez-le en dedans de gelée de groseille et marmelade d'abricots, et renversez-le sur le plat que vous devez servir, sur lequel vous aurez eu soin de ployer une serviette.

Tartre à la Collinwood, célèbre gastronome Anglais.

Faites une pâte feuilletée, arrangez-la autour de

votre plat, ensuite mettez dans le plat une couche de biscuit, une couche de beurre et de moëlle, et une couche de toutes sortes de confitures, et continuez le même procédé jusqu'à ce que le plat soit plein. Faites bouillir une pinte de crême, faites-la épaissir avec quatre œufs et une cuillerée d'eau de fleur d'orange; mettez dans votre crême une quantité suffisante de sucre, et versez-la sur la préparation : mettez cette tartre au four pendant une demi-heure.

Des Gauffres.

Gauffres ordinaires.

On prend quatorze onces de farine et six onces de crême fraîche, une livre de sucre en poudre et quatre gros de fleur d'orange; on bat la farine avec la crême; quand il ne reste plus de grumeaux, on y jette le sucre, on y ajoute la crême, et on met l'eau de fleur d'orange, en sorte que le mélange soit aussi clair que du lait; on chauffe alors le gauffrier, et on le graisse avec un pinceau trempé dans du beurre frais fondu dans une casserole de terre; on met une cuillerée et demie de mélange pour former la gauffre, et on presse un peu le fer pour la rendre plus délicate. On la pose sur du charbon allumé dans un fourneau, et quand la gauffre est cuite d'un côté, vous retournez le fer de l'autre. Pour s'assurer du degré de cuisson, on entr'ouvre tant soit peu le fer; si la gauffre est bien colorée, on la retire à l'aide d'un couteau que l'on passe dessous, et on la roule sur elle-même à mesure qu'elle se détache; on l'étend toute chaude dans les formes selon les-

quelles on veut l'avoir, et on la met à mesure à l'étuve pour qu'elle puisse s'entretenir bien sèche.

Gauffres en cornets.

On prend trois onces de beurre frais, trois jaunes d'œufs, une pinte d'eau, douze onces de sucre en poudre et douze onces de farine; on fait fondre le beurre, et on jette dedans le sucre et la farine; on le retire lorsqu'il est bien chaud; on fait ensuite les gauffres comme il est indiqué ci-dessus, et on leur donne la forme de cornets.

Gauffres à l'Allemande.

Emondez et pilez une livre d'amandes douces et sept ou huit amères; en les pilant, incorporez-y deux blancs d'œufs, par ce moyen elles ne tourneront pas en huile, et votre pâte n'en aura que plus de corps; mettez-la dans un poëlon non étamé, avec une demi-livre de sucre en poudre et passé au tamis de soie; faites-la dessécher sur la cendre chaude jusqu'à ce qu'elle ne colle plus aux doigts; vous la mettez de nouveau dans le mortier, et la pilez jusqu'à ce qu'elle soit tiède; étant entièrement refroidie, vous en faites de petites abaisses quarrées de l'épaisseur d'une demi-ligne, et les mettez à mesure sur une feuille. Ne vous servez point de farine pour amincir votre pâte; si elle tient au rouleau ou sur le marbre, ayez du sucre en poudre dans un tamis, et saupoudrez de temps en temps: c'est même indispensable. Vous faites cuire ces gauffres dans un four très-doux; quelques minutes suffisent: vous les roulez à mesure pendant qu'elles sont chaudes sur un bâton d'une grosseur proportionnée.

Gauffres à l'Italienne.

Emondez une livre d'amandes et émincez-les ; vous les mettez dans une terrine, avec trois quarterons de sucre en poudre, cinq ou six blancs d'œufs et une poignée de farine ; étendez-les sur des feuilles d'office beurrées, et faites-les cuire dans un four très-doux : un demi-quart d'heure suffit. Vous les coupez de la forme que vous jugez à propos, et pendant qu'elles sont chaudes vous les ployez sur un bâton.

Darioles.

Prenez douze moules à darioles, beurrez-les et foncez-les avec du feuilletage le plus mince possible ; vous faites l'appareil de la manière suivante : Mettez dans une casserole la grosseur d'un œuf de farine, que vous délayez avec cinq jaunes d'œufs, six mesures de crême, pareilles aux moules que vous avez garnis de pâte, une idée de sel, six onces de sucre, fleur d'orange pralinée et macaron écrasé ; mettez dans chaque moule gros comme une noisette de beurre, et l'appareil ainsi composé, prenez bien garde qu'il ne soit trop plein, cela ferait un très-mauvais effet. Mettez-le à peu-près aux trois quarts ; faites cuire vos darioles dans un four d'une moyenne chaleur, et au bout d'une demi-heure, lorsque vous jugerez qu'elles peuvent être cuites, vous les retirez du moule et les mettez sur le plat que vous devez servir. Saupoudrez-les de sucre.

Talmouses.

Vous mettrez dans une casserole un poisson de

crême, un demi quarteron de beurre, un peu de sel quand l'eau bout; mettez-y deux cuillerées de farine, que vous délayez bien, jusqu'à ce que votre pâte soit ferme; ôtez-la de dessus le feu et délayez dedans autant d'œufs que la pâte en peut boire sans être liquide; vous y mettrez ensuite un fromage à la crême bien égoutté et fait du jour, que vous délayez avec votre pâte; vous prenez ensuite des moules à petits pâtés, mettez-y une abaisse de feuilletage de la même pâte que celle à petits pâtés, de façon qu'elle déborde en quatre coins; vous coucherez dessus votre pâte à fromage de la grosseur d'un petit œuf, et l'envelopperez avec les quatre coins du feuilletage; dorez avec de l'œuf battu, faites cuire au four et à feu doux; qnand elles sont cuites et de belle couleur, servez chaudement pour entremêts.

Talmouses de St. Denis.

Saint Denis est célèbre non-seulement par son abbaye et les tombeaux des rois de France, mais encore par ses talmouses. Pas de voyageur qui passe à St. Denis, qui ne veuille en goûter, et juger si elles méritent à bon droit la réputation qu'elles ont. Au surplus la recette est très-courte; la voici telle que nous la tirons d'un manuscrit que l'on trouve dans les archives de cette ville.

Délayez un peu de farine avec un fromage à la crême et des œufs, peu de sel; dressez sur du feuilletage mince les coins relevés; dorez d'œufs et faites cuire au four.

Des Biscuits.

Biscuits de Savoie.

Après avoir pris douze œufs, douze onces de farine et vingt onces de sucre en poudre, vous cassez vos œufs et séparez les jaunes des blancs; vous les battez à part, les premiers avec le sucre, et les autres jusqu'à ce qu'ils soient en neige; vous les mêlez ensuite, ainsi que la farine, après l'avoir passée au tamis de soie et fait sécher à l'étuve; vous y ajoutez la râpure d'un citron. Votre mélange étant bien fait, remplissez de votre pâte des moules de fer blanc ou de cuivre étamé, faits en forme de turban, que vous avez auparavant graissés de beurre frais fondu, en frottant avec un pinceau les parois du moule; vous les glacez avec du sucre et un peu de farine mêlés ensemble, et vous les mettez dans un four médiocrement chaud.

Lorsqu'ils sont cuits, vous les retirez du four et les ôtez des moules. Lorsqu'on veut en dresser à la cuillère, on les coupe avec un couteau pendant qu'ils sont chauds.

On rend ces biscuits plus légers en mettant deux onces de farine de moins, et deux blancs d'œufs de plus.

Biscuits d'Amandes.

Prenez huit onces d'amandes douces, autant d'amandes amères, quinze blancs d'œufs, huit jaunes d'œufs, deux onces de belle farine et deux livres de beau sucre en poudre; versez de l'eau bouillante sur les amandes, et remplacez-la un

instant après par de l'eau fraîche ; enlevez-en la peau et les mettez à mesure dans une serviette ; pilez-les dans un mortier de marbre, en y ajoutant par deux fois deux blancs d'œufs, outre la dose prescrite, pour que les amandes ne tournent pas à l'huile; quand elles sont entièrement réduites en pâte, battez les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient en neige, et les jaunes à part, avec la moitié du sucre; vous mêlez les jaunes et les blancs bien battus avec de la pâte d'amandes; mettez le surplus du sucre dans une bassine, et saupoudrez le tout avec de la fleur de farine mise dans un tamis que vous agitez pour la faire tomber; en même temps remuez continuellement le mélange, jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé. Vous avez préparé d'avance des petites caisses de papier dans la forme que vous désirez; vous les remplissez avec de la pâte et les glacez avec du sucre en poudre et de la fleur de farine mêlés ensemble, et mis dans un tamis que vous agitez au-dessus de vos moules. Ayez soin que votre four soit médiocrement chaud.

On peut aussi en dresser à la cuillère, en ayant soin de les faire chauffer quand on les tire du four, car si on les laissait refroidir, la glace s'enleverait.

Biscuits aux Avelines.

Prenez huit onces d'avelines, une once d'amandes amères, six blancs d'œufs, trois jaunes, une once de belle farine et huit onces de sucre ; pilez les avelines et les amandes amères pelées; ajoutez-y un peu de blanc d'œuf, pour les em-

pêcher de tourner en huile; battez les blancs jusqu'à ce qu'ils soient en neige; mêlez-y les jaunes que l'on a dû battre séparément, avec la moitié du sucre, et tandis que vous battez ce mélange sans discontinuer, vous le saupoudrez avec la farine et le reste du sucre mêlés ensemble dans un tamis que vous agitez au-dessus. Le mélange étant bien fait, vous versez la pâte dans des caisses de papier, et mettez au four, comme il est indiqué ci-dessus.

On donne du parfum aux biscuits, en mettant dans les jaunes d'œufs, lorsqu'on les bat, un peu de râpure de citron.

Biscuits aux Pistaches.

Prenez une livre de belles pistaches, deux onces d'amandes douces, seize blancs d'œufs, huit jaunes, deux onces de farine et une livre de sucre; échaudez les pistaches et les amandes dont vous enlevez la peau; vous les tenez à l'eau fraîche pendant quelques minutes, les mettez égoutter et les essuyez avec un linge; pilez-les dans un mortier de marbre, en y ajoutant de temps en temps quelques blancs d'œufs, outre la dose indiquée; battez séparément les blancs et les jaunes d'œufs, ceux-ci avec la moitié du sucre, en y mêlant de la râpure de citron; réunissez-les, battez-les sans discontinuer, tandis que vous saupoudrez avec la farine et le reste de sucre que vous tenez mêlés dans un tamis; mettez ensuite la pâte dans les caisses, glacez-la et faites cuire comme ci-dessus.

Biscuits au Chocolat.

Prenez douze œufs frais, huit onces de farine, deux onces de chocolat râpé et passé au tamis, et une livre et demie de sucre en poudre; battez le tout ensemble dans un mortier pendant quinze minutes; quand la pâte sera bien maniable, dressez-la sur du papier blanc, et faites-la cuire comme les biscuits de Savoie.

Les biscnits à la vanille et à la canelle se font de la même manière.

Biscuits aux Marrons.

Prenez six onces de marrons cuits et épluchés, un peu de râpure de citron, une livre et demie de sucre en poudre et dix blancs d'œufs; pilez les marrons dans un mortier et les réduisez en pâte; battez-les dans une terrine avec les blancs d'œufs, le sucre et la râpure de citron; lorsque le tout forme une pâte, vous en mettez sur la lame d'un couteau, et avec une autre lame vous formez des biscuits dans la forme que vous désirez, et les mettez dans un four dont la chaleur doit être très-donce; vous les en retirez lorsqu'ils ont une belle couleur, et les sortez du papier lorsqu'ils sont refroidis

Biscuits au Riz.

Prenez la râpure d'un citron, seize blancs d'œufs, six jaunes, huit onces de farine de riz, dix onces de sucre en poudre, deux ouces de marmelade de pommes, dnux onces de celle d'abricots, et deux onces de fleur d'orange; pilez dans un mortier les marmelades et la fleur d'orange; jetez-

les ensuite dans les blancs d'œufs, fouettés en neige; battez les jaunes avec le sucre, pendant quinze minutes; après tout cela ensemble, lorsque le mélange est exact, ajoutez-y la farine et la râpure de citron, dressez dans les caisses et faites cuire et glacer à un feu très-modéré.

Biscuits au Citron et à l'Orange.

Prenez la râpure d'un citron ou celle d'une orange, six œufs frais, quatre onces de farine et douze onces de sucre en poudre; mettez le tout dans le mortier; lorsque vous en avez fait une pâte maniable, vous mettez en caisse et faites cuire comme les autres biscuits.

Biscuits à la Crême.

Prenez six onces de farine, deux onces de sucre en poudre, une livre et demie de crême et douze blancs d'œufs; battez les blancs d'œufs avec le sucre et la farine, fouettez la crême et la mettez sur un tamis; lorsqu'elle est bien égouttée, vous la mêlez dans votre pâte; ensuite vous dressez dans les caisses; glacez et faites cuire de même que les autres biscuits.

Des Massepains.

Nous avons donné à l'article *office* la manière de faire des massepains ordinaires; nous allons publier aujourd'hui celle dont on peut les diversifier.

Massepains ordinaires.

Prenez trois livres de beau sucre, trois livres d'amandes douces et une livre d'amandes amères;

pelez les amandes et les faites bien sécher, pilez-les dans un mortier, et faites-en une pâte très-fine, en jetant dessus de temps en temps un peu de blanc d'œuf: cela fait, clarifiez le sucre et le faites cuire au petit boulé; retirez ensuite votre bassine de dessus le feu, et y versez votre pâte d'amandes; vous remettez la bassine sur des cendres chaudes, et remuez sans discontinuer, pour que la pâte ne brûle pas. Vous jugerez que votre pâte est bien faite, lorsqu'en ayant mis un peu sur le dos de la main, vous pouvez l'enlever sans qu'elle s'y attache; alors mettez-la sur une table saupoudrée de sucre; vous l'y laissez refroidir, et l'étendez en abaisses de l'épaisseur d'un petit écu; ensuite vous la découpez en différens dessins avec des emportes-pièces de fer blanc; mettez-les à mesure sur des feuilles de papier; faites-les cuire à une chaleur douce: après quoi glacez-les comme les biscuits.

On rend les massepains plus délicats, en y ajoutant quatre grains de canelle fine et la râpure d'un citron que l'on jette dans la bassine au sucre retirée du feu, dans le moment où l'on y verse la pâte d'amandes.

Massepains aux Pistaches.

Prenez une livre et demie de pistaches et autant de sucre, pilez-les dans un mortier, en y ajoutant de temps en temps un peu de blanc d'œuf, et les réduisez en pâte très-fine; clarifiez le sucre et le faites cuire au petit boulé; retirez ensuite la bassine du feu; vous y mettez la pâte de pistaches et remuez le mélange; vous remet-

tez la bassine sur des cendres chaudes, et remuez toujours, jusqu'à ce que la pâte ait assez de consistance ; vous la posez sur la table saupoudrée de sucre, et lorsqu'elle est refroidie, vous en faites des abaisses que vous découpez en différens dessins avec des emporte-pièces.

Massepains en Fraises, aux Framboises, aux Cerises, aux Groseilles, à l'Epine-vinette, etc.

Prenez trois livres d'amandes douces, deux livres et demie de sucre et une livre du fruit que vous préférez ; lorsque vos amandes sont réduites en pâte fine, et mêlées avec le sucre que vous avez fait cuire au petit boulé, vous y ajoutez le jus du fruit que vous avez écrasé et passé au tamis ; vous remuez bien le tout, et remettez la bassine sur les cendres chaudes, en continuant de remuer sans interruption ; lorsque la pâte est assez faite, vous la laissez refroidir comme pour des massepains, ainsi qu'il a été dit.

Massepains à la fleur d'Orange.

Prenez six onces de marmelade de fleur d'orange, deux livres d'amandes douces et une livre et demie de sucre, pelez vos amandes et les pilez jusqu'à ce qu'elles soient en pâte fine ; clarifiez le sucre et le faites cuire au petit boulé ; joignez-y la pâte d'amandes et la marmelade ; remuez bien le mélange jusqu'à consistance nécessaire, et le laissez refroidir pour en former vos massepains.

A défaut de marmelade de fleur d'orange, prenez de la fleur d'orange pralinée que vous pilerez avec les amandes.

Meringues.

Prenez quatre onces de pistaches, six blancs d'œufs et trois onces de sucre en poudre; pelez les pistaches et les mettez à l'étuve; lorsqu'elles sont bien sèches, pilez-les au mortier jusqu'à ce que la pâte en soit déliée, en y ajoutant de temps en temps un peu de blanc d'œuf; battez vos six blancs en neige, ajoutez-y le sucre, et mettez un moment le mélange sur des cendres chaudes, en les retirant de temps en temps, et remuant toujours; ajoutez ensuite la pâte de pistaches; et lorsque le tout est bien incorporé, vous posez des feuilles de papier sur des plaques de fer blanc; vous y mettez des cuillerées de la pâte à la distance d'un demi-pouce les unes des autres; vous les saupoudrez de sucre fin mis dans une poudrette, et faites cuire à une chaleur très-douce; quand elles sont cuites, vous les levez avec un couteau de dessus le papier, et les mettez à l'étuve sur des tamis, pour les entretenir sèches.

Meringues farcies.

Vous prenez six blancs d'œufs, trois onces de sucre en poudre et la râpure d'un citron; vous fouettez les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient en neige; vous y ajoutez le sucre et la râpure du citron, et vous remuez le mélange jusqu'à ce qu'il soit entièrement liquide; vous mettez de cette pâte sur des feuilles de papier, vous formez des meringues, rondes ou ovales, de la grosseur d'une noix; vous laissez au milieu un

vide, vous les saupoudrez et les faites cuire; lorsqu'elles sont bien levées et qu'elles ont pris de la couleur, vous les retirez du four, pour mettre dans le milieu un fruit, comme cerise, framboise, verjus, etc., et vous recouvrez la meringue pleine avec une autre.

Echaudés aux Œufs.

On fait un levain de la sixième partie de farine que l'on veut employer, avec de la levure de bierre et de l'eau chaude, on tient ce levain chaud une demi-heure; si l'on emploie un quart de farine, on la met sur une table, on fait un trou dans le milieu, pour y mettre deux onces de sel, un quarteron d'œufs, une livre de beurre; on pétrit le tout, après l'avoir mêlé ensemble avec le plat de la main, en donnant trois tours; on y met le levain par petits morceaux, et on redonne encore six tours de la même façon; on la met au frais dans une nappe jusqu'au lendemain, où l'on taille les échaudés pour les mettre dans de l'eau bouillante, sans les laisser bouillir; on a soin d'agiter l'eau, et de les retirer dans de l'eau fraîche à mesure qu'ils montent; bien égouttés, on les fait cuire; on peut les garder au frais deux jours avant que de les faire cuire.

Gâteau de Violettes.

Délayez un peu de blanc d'œuf avec du sucre fin point trop liquide; laissez-le sur une assiette, et faites un moule de papier de la grandeur que vous voulez faire le gâteau. Pour un quarteron de fleurs de violettes épluchées, faites cuire à

la grande plume trois quarterons de sucre ; mettez-y la violette qu'on met sur le feu ; quand le gâteau commence à monter, on y met le blanc d'œuf, on verse dans le moule, et on tient dessus, à un peu de distance, le cul de la poële chaud.

Petits Gâteaux à la Magdeleine.

On pétrit une demi-livre de farine avec quatre œufs, six onces de sucre fin, demi-livre de beurre, demi-poisson d'eau, citron, fleur d'orange; les petits gâteaux façonnés et cuits au four, vous les glacez à la royale, opération qui se fait de la manière suivante : On met sur une assiette de faïence un blanc d'œuf, du sucre fin passé au tambour, du jus de citron; vous battez le tout avec une cuillère de bois, jusqu'à ce que la glace soit bien blanche; en y ajoutant à mesure quelques gouttes de jus de citron pour la blanchir ; il faut qu'elle reste de l'épaisseur d'une crême double: elle sert alors à glacer toutes sortes de pâtisseries.

Gimblettes à la fleur d'Orange.

Vous prenez un quarteron de sucre que vous faites fondre avec une cuillerée de fleur d'orange, autant d'eau-de-vie ; vous pétrissez avec cela six onces de farine et un œuf ; vous coupez cette pâte en filets pour en former des anneaux que vous mettez à l'eau chaude, comme les échaudés : cuits et retirés du four, on les dore avec blanc d'œuf, et on les remet sécher au four.

Frangipane.

Il faut être un artiste foncé en pâtisserie, pour bien faire une frangipane; les trois quarts de celles qu'on vend dans les boutiques ordinaires, méritent à peine ce nom. Quoi qu'il en soit, nous allons en donner la recette, pour ceux qui seraient tentés de vouloir l'essayer.

Mettez dans une casserole cinq cuillerées à bouche de farine, que vous délaierez avec cinq œufs; vous y versez une chopine de lait, gros comme un œuf de beurre un peu de sel; après avoir mis votre appareil sur le feu, vous tournerez toujours la frangipane sans la quitter, jusqu'à ce qu'elle ait bouilli dix minutes, prenant garde sur-tout qu'elle ne fasse un gratin. Quand elle sera cuite, laissez-la refroidir dans un vase; après quoi vous écrasez quelques amandes. Sur six, vous en mettez une amère. Ecrasez quelques macarons; qu'ils soient bien en poudre: vous y joignez un peu de fleur d'orange pralinée et en poudre, et une assez grande quantité de sucre râpé. Mêlez le tout avec votre appareil. Si la frangipane est trop épaisse, vous mettez un œuf ou deux dans votre feuilletage. Si vous voulez que votre frangipane soit aux pistaches, quand elle est froide, en place d'amandes, vous y mettez des pistaches.

Des Macarons.

Les macarons sont un mêts friand pour les femmes; un repas un peu soigné ne peut guères s'en passer: comme d'ailleurs ils peuvent se man-

ger sans faim, on les sert pour exciter la sensualité, plutôt que pour donner de nouvelles forces à l'appétit. On en fait de plusieurs façons : nous donnerons ici deux recettes qui ne sont pas à dédaigner.

Macarons ordinaires.

Vous prenez la râpure d'un citron, une livre et demie d'amandes et autant de sucre en poudre; vous pilez les amandes et les faites bien sécher; vous les pilez le lendemain dans un mortier, en y ajoutant de temps en temps un peu de blanc d'œuf; lorsqu'elles sont en pâte friable, vons y mettez le sucre, la râpure de citron et quelques blancs d'œufs ; vous battez bien le tout ensemble; vous étendez de votre pâte sur une spatule longue et plate, et vous faites vos macarons de la grosseur d'une noix : faites-les cuire à une chaleur médiocre, comme les biscuits, et glacez-les de la même manière.

Macarons à la Portugaise.

Après vous être procuré cinq onces de farine de pommes de terre, douze blancs d'œufs, une livre d'amandes douces, et une livre un quart de sucre en poudre, vous pelez vos amandes et les pilez au mortier; vous battez ensuite séparément les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient en neige; vous les ajoutez à la pâte, ainsi que le sucre et la farine; vous battez bien le tout et en faites un mélange exact que vous mettez dans des moules, comme les biscuits de Savoie, ou dans des caisses de papier, comme les biscuits ordinaires, et vous les faites cuire de même.

Pain à la Mayence.

Vous prenez de la pâte à pain mollet, que vous mettez dans une casserole, en faisant une couche de pâte, une de tranches de jambon cuit, une de pâte, une de jambon haché avec de fines herbes; on continue en finissant par la pâte; on renverse sur un plat-fond pour faire cuire au four : on sert froid.

Gâteaux de Noces.

Vous prenez quatre livres de fleur de farine sèche, quatre livres de beurre frais, deux livres de sucre, deux gros de macis, deux gros de muscade, les uns et les autres pilés et passés au tamis. Prenez trente-deux œufs et quatre livres de raisins de Corinthe épluchés, lavés et séchés devant le feu. Blanchissez une livre d'amandes douces, et coupez-les menu en long. Prenez une livre de citron, une livre d'oranges confites, une livre de citrons confits et un verre d'eau-de-vie. Réduisez d'abord le beurre en crême avec la main, ensuite battez-y votre sucre pendant un quart d'heure. Battez bien en neige les blancs de vos œufs, et mêlez-les avec le beurre et le sucre. Battez les jaunes pendant une demi-heure et mêlez-les avec votre gâteau; ensuite mettez la farine, le macis, la muscade, et battez jusqu'à ce que le four soit prêt. Mettez l'eau-de-vie dans le gâteau, et battez-y légèrement les raisins de Corinthe et les amandes. Attachez trois feuilles de papier au fond du gâteau, pour empêcher la pâte de couler, et frottez-les bien de beurre. Coulez votre gâteau sur le papier, mettez-y trois

couches de confitures, avec une couche de pâte entre chaque couche de confitures. Après que le gâteau est levé et coloré, couvrez-le de papier avant de fermer le four, et faites-le cuire trois heures.

Gâteaux à la Portugaise.

Vous râpez et passez au tamis une livre de sucre, et vous le mêlez avec une livre de farine; mettez-y une livre de bon beurre frais, et mêlez de manière que le tout ait la consistance de pain émietté; mettez-y deux cuillerées d'eau de rose, deux de vin d'Espagne et dix œufs. Battez bien avec des verges, ensuite mettez-y huit onces de raisins de Corinthe, et mêlez bien le tout. Frottez de beurre vos tourtières, remplissez-les à moitié, et mettez-les au four.

FIN.

TABLE DES MATIÈRES *DU* PARFAIT CUISINIER.

CHAPITRE PREMIER.

CHAPITRE II.

CHAPITRE III.

CHAPITRE IV.

CHAPITRE V.

CHAPITRE VI.

CHAPITRE VII.

CHAPITRE VIII.

CHAPITRE IX.

CHAPITRE X.

CHAPITRE XI.

St. Pierre - John Dory.

CHAPITRE XII.

CHAPITRE XIII.

CHAPITRE XIV.

CHAPITRE XV.

CHAPITRE XVI.

CHAPITRE XVII.

Fin de la Table du parfait Cuisinier.

TABLE DES MATIÈRES *DU* CUISINIER ETRANGER.

Couvert pour 12 Personnes.



TABLE DES MATIÈRES DU PATISSIER IMPERIAL.

FIN DE LA TABLE.

